CLAUDE THOUVENOT

LES CONSOMMATIONS ET LES HABITUDES ALIMENTAIRES DANS LA FRANCE DU NORD-EST

ESSAI DE GEOGRAPHIE ALIMENTAIRE ET SOCIALE

THESE PRESENTEE DEVANT L'UNIVERSITE DE PARIS I

- LE 7 MARS 1975 -

SERVICE DE REPRODUCTION DES THESES
UNIVERSITE DE LILLE III
- 1977 -

COMPOSITION DU JURY

M. Yves BABONAUX, *Président, Professeur à l'Université de Paris I,*
Mme Jacqueline BEAUJEU-BARNIER, *Rapporteur, Professeur à l'Université de Paris I,*
M. Jean TREMOLIERES, *Professeur au Conservatoire des Arts et Métiers,*
M. Jean-Paul TRYSTRAM, *Professeur à l'Université de Paris I,*
M. Raymond DUGRAND, *Professeur à Montpellier,*

CLAUDE THOUVENOT

LES CONSOMMATIONS ET LES HABITUDES ALIMENTAIRES DANS LA FRANCE DU NORD-EST

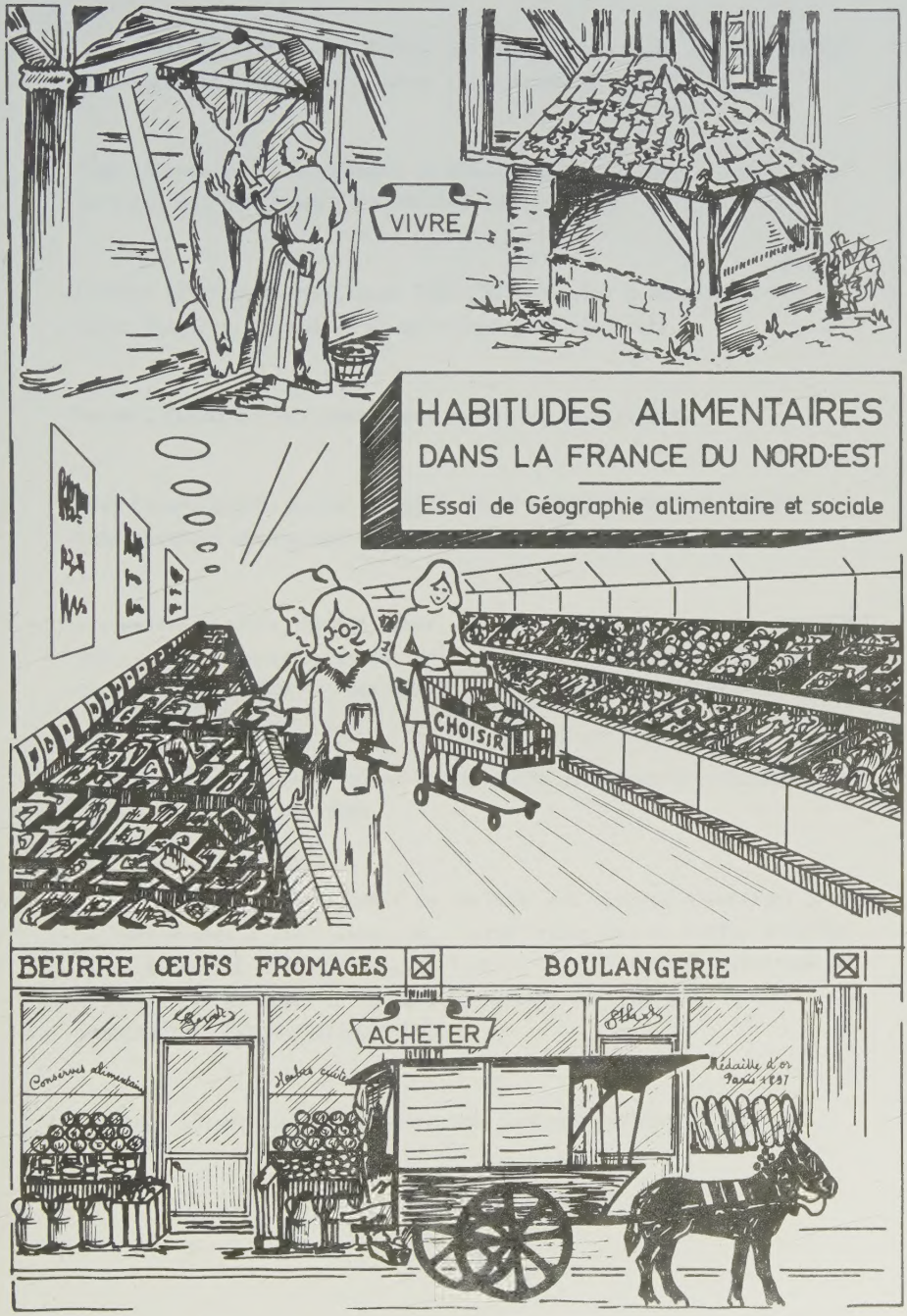
ESSAI DE GEOGRAPHIE ALIMENTAIRE ET SOCIALE

THESE PRESENTEE DEVANT L'UNIVERSITE DE PARIS I

- LE 7 MARS 1975 -

SERVICE DE REPRODUCTION DES THESES
UNIVERSITE DE LILLE III
- 1977 -

UNIV.
LEIDEN
BIBL.



HABITUDES ALIMENTAIRES DANS LA FRANCE DU NORD-EST

Essai de Géographie alimentaire et sociale

Ce travail de thèse a été dirigé par Madame Jacqueline BEAUJEU-GARNIER Professeur de géographie Humaine à l'Université de PARIS I.

1560 informateurs, enquêteurs et témoins du passé dans la France du Nord-Est ont contribué à sa réalisation.

Annette MINOT et Marie-Claude THOUVENOT ont aidé à dépouiller les questionnaires d'enquêtes et en relever les résultats.

Bernard CLAUDON s'est chargé des cartes et des croquis.

Jean-Claude DUPIN, Daniel LAMBERT, Pierre GAXOTTE ont réalisé les reproductions photographiques et les diapositives.

Jacqueline CLAUDON, Gisèle GENAY, Evelyne DESAUTE, Marguerite THOUVENOT ont assuré la dactylographie, Odile THOUVENEL, Jacqueline FRICKER et Christian COLLIGNON la reprographie de l'ensemble des travaux.

L'auteur a bénéficié en outre des conseils judicieux et inlassablement dévoués de Michel WITTMANN.

Les recherches qui ont permis de réaliser cet ouvrage n'auraient pas pu être menées à leur terme sans l'aide financière du CENTRE NATIONAL DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE, de l'UNITE ALIMENTATION et NUTRITION de l'UNIVERSITE de NANCY I, du CONSEIL GENERAL DE MEURTHE ET MOSELLE, des LABORATOIRES PHARMACEUTIQUES HOECHST.

Que tous soient assurés de notre très profonde reconnaissance.

Digitized by the Internet Archive
in 2026

https://archive.org/details/IA41549909_0058

A NOS PARENTS, GRANDS-PARENTS, VIEUX AMIS ET A LA MULTITUDE DE CEUX QUI ONT VECU CES TEMPS-LA...

"On aborde la culture des sciences avec une ignorance complète du passé. On s'imagine que la science est d'aujourd'hui. On ne voit pas que son état actuel n'est qu'un progrès sur l'état d'une période précédente. Ne sachant pas ce qu'une découverte utile a coûté de temps et de labeur, on s'imagine qu'il est bien facile d'en faire, et dans tous les genres, en morale, en politique, en institution"
(L. PASTEUR cité par J. TREMOLIERES conférence avril 1964)

"J'ai appris plus dans Balzac que dans tous les livres des historiens, économistes et statisticiens professionnels de l'époque pris ensemble"
(ENGELS lettre à Miss Harkness avril 1888)

"Les hommes n'en ont point fini avec la force des souvenirs et la puissance de persuasion des lieux. Qu'elles se combinent avec les impulsions universelles des publicités et les dynamismes généraux de la croissance implique sans doute qu'un enseignement vivant doive renoncer aux vieux catalogues de l'histoire et de la géographie et affronter en bloc les problèmes de l'homme-habitant contemporain"
(M. LE LANNOU, le Monde 13-14 mai 1973)

"Quand, aujourd'hui, je vois un galopin jeter au ruisseau une orange à peine entamée, je songe que ce fruit d'or a été pour moi le comble du luxe. L'histoire a marché et le gaspillage est devenu moteur des sociétés modernes"
(P. GAXOTTE, Mon village et moi 1968)

INTRODUCTION

Dans la vie psychique de l'homme les seuls phénomènes offerts directement à l'observation objective sont ses actes extérieurs, ses mouvements, ses manières d'agir dont l'ensemble forme son comportement c'est-à-dire sa façon de se conduire, de vivre telle qu'elle apparaît à l'extérieur. Les habitudes désignent des conduites apprises, relativement stables qui à force de répétition ont acquis un certain caractère d'automatisme.

Dans le domaine de la nourriture comme dans tous les secteurs de la vie, l'individu n'est jamais seul, il fait partie d'un groupe et subit de ce fait un double conditionnement culturel et social "ses goûts et ses préférences qui guident le choix des aliments, ses opinions sur la nourriture, les techniques culinaires qu'il utilise comme les règles concernant le rythme et la composition des repas, sont dans une très large mesure ceux du milieu où il vit" (1). Aussi peut on définir les habitudes alimentaires comme des conduites plus ou moins conscientes, le plus souvent collectives mais toujours répétitives qui font consommer tel ou tel aliment ou telle ou telle préparation culinaire avec une fréquence qui peut varier selon les saisons, les milieux socio économiques, les ressources et les niveaux de vie, les contrées, les ethnies et les époques (2).

Appréhender un tel sujet oblige à rechercher des données dans des disciplines très diverses. Cette pluralité n'a pas échappé aux organismes et aux gouvernements qui ont tenté de cerner le problème des habitudes alimentaires - en 1936 le comité de l'alimentation à la Société des Nations comprenait des experts en matière d'agriculture, d'économie, d'hygiène ; des représentants de la commission consultative des questions sociales de l'Organisation Internationale du Travail et de l'Institut International d'Agriculture. Celui "des habitudes alimentaires" créé en 1940 par le Conseil National de la Recherche des Etats-Unis groupait des représentants de la médecine, de la physiologie, de la psychologie, de la psycho-physiologie, de l'économie agricole, de la sociologie, de l'anthropologie culturelle et de l'économie domestique.

Pareille étude exige aussi qu'on prenne contact avec le présent alimentaire en enquêtant sur les consommations actuelles mais aussi avec les réalités alimentaires d'hier en "remontant le temps". Dans le domaine alimentaire déclare J.M. CLEMENT (x) "nous sommes confrontés en France non seulement à un problème économique mais aussi à un problème psychologique où entre tout le poids du passé alimentaire des Français". Depuis plus d'un siècle en effet l'industrialisation et l'urbanisation

---

(x) Directeur de l'Ecole Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries Alimentaires de Nancy. Colloque sur l'industrialisation de l'Alimentation en France, C.R. EST REPUBLICAIN, 30 mars 1974.

ont bouleversé les assises traditionnelles de tous les secteurs de la vie humaine et la vie alimentaire n'a pas échappé à ces transformations.

L'espace géographique du Nord-Est pouvait se révéler un champ d'observation assez vaste, compte tenu de nos possibilités matérielles de recherches et privilégié, en raison de la présence d'une frontière linguistique, ancienne, nettement tracée, séculairement très stable et encore actuelle, qui limite de la Belgique à la Suisse la Lorraine aux parlers romans (maintenant français) et "l'Alsace-Lorraine" aux parlers germaniques (3) (4) (5). Cette frontière des langues est aussi une limite de civilisation et de développement économique actuel. En Moselle par exemple, dans un ensemble agronomiquement homogène elle délimite des zones de structures agricoles différemment développées (6) Partout de part et d'autre, les comportements, les manières de penser et de vivre sont encore dissemblables. Cette limite risquait de marquer des différences dans les habitudes de se nourrir puisque celles-ci sont "Filles du besoin et de la necessité mais encore reflet d'une structure mentale collective, legs d'une très ancienne histoire, manifestation essentielle du genre de vie total" (7).

- Recréer cet aspect essentiel du genre de vie des populations - celui des plus humbles en particulier - dans la France du Nord-Est.

- Caractériser les données géographiques des habitudes alimentaires et apporter ainsi une contribution de la Géographie humaine à l'étude des problèmes de l'Alimentation et de la Nutrition. Telles étaient nos ambitions en 1967.

°

° °

B I B L I O G R A P H I E

Les documents de base sont cités et commentés aux Chapitres I et II. Les ouvrages et écrits divers qui s'ajoutent à partir du chapitre III éclairent des points particuliers ou ont été élaborés, découverts ou publiés en cours de recherche.

1 - JEAN CLAUDIAN - QUELQUES REFLEXIONS SUR LES HABITUDES ALIMENTAIRES DE L'HOMME
Dans la Revue Médicale de la Suisse Romande. L XXXè année, n° 8, 1960 p.p. 586 - 594.

2 - CLAUDE THOUVENOT - EVOLUTION DES HABITUDES ALIMENTAIRES EN MILIEU RURAL LORRAIN
Esquisse méthodologique et premiers résultats dans Actes du 93è Congrès des Sociétés Savantes,TOURS,1968.
Section de Géographie 1970, 451 pages, p.p. 289 - 300, PARIS, Imprimerie Nationale.

3 - GEOGRAPHIE LORRAINE - ouvrage collectif,
Société Lorraine des Etudes locales dans l'Enseignement public, 1937, 445 pages, p.p. 436 - 450, NANCY, Berger-Levrault.

4 - MARCEL TOUSSAINT - LA FRONTIERE LINGUISTIQUE EN LORRAINE
1955, 239 pages, PARIS, Editions Picard.

5 - PAUL A. PIEMONT - L'ETABLISSEMENT DE LA FRONTIERE LINGUISTIQUE FRANCO-GERMANIQUE
1963, 406 pages, STRASBOURG.

6 - JACQUES JUNG - STRUCTURES AGRAIRES ET BILINGUISME EN LORRAINE
2 fascicules, croquis et textes, 1968, 41 pages dactylographiées.
METZ, Service du Génie Rural des Eaux et Forêts.

7 - MAX SORRE - LES FONDEMENTS DE LA GEOGRAPHIE HUMAINE
Tome I : Les fondements biologiques. Essai d'une écologie de l'homme.
2è Edition 1947, 447 pages, p.p. 218 - 290, PARIS, A. Colin.

PREMIERE PARTIE

LA METHODOLOGIE

CHAPITRE I

L'ELABORATION de la METHODE

Les habitudes alimentaires, manifestations d'un aspect fondamental du comportement humain, touchent plus ou moins directement à tous les éléments du domaine fort étendu de l'Alimentation-action de s'alimenter et d'alimenter - et de la Nutrition - ensemble des phénomènes qui aboutissent à l'accroissement de la substance vivante par ingestion d'aliments. Afin de délimiter un champ de recherche nous avons exploré ce domaine alimentaire pour en dégager les grandes orientations et recenser les principales disciplines ou spécialités qui les étudient.

L'ORIENTATION MULTIDISCIPLINAIRE

1° La complexité du domaine

Le comportement alimentaire est un tout et comprend divers secteurs de recherche dont les éléments principaux interfèrent le plus souvent (Fig. 1).

Le premier secteur, interne, étudie les phénomènes biochimiques et physiologiques qui mettent en jeu le comportement cellulaire et tissulaire de l'homme, ses besoins métaboliques et les effets de la nourriture sur l'organisme. Son étude est surtout la matière de la physiologie, de la biologie et de la biochimie nutritionnelles.

L'homme n'est pas seulement un complexe physicochimique et des phénomènes psycho-sensoriels assurent en lui une correspondance plus ou moins précise entre le monde des cellules et des tissus et le monde des objets convoités, entre celui des besoins, des désirs et des réalités. L'étude de ces éléments est surtout du domaine de la psychophysiologie.

L'ouverture vers un secteur externe qui dépend du milieu ambiant modelant profondément le comportement alimentaire, éloigne de l'homme-individu et oriente vers l'homme-collectif. En matière d'habitudes alimentaires comme dans les autres secteurs de sa vie, l'homme est toujours partie intégrante de groupes organisés en familles, clans, sociétés ou états qui conditionnent fortement ses manières de se nourrir.

Souvent même un type alimentaire apparaît comme l'expression d'une civilisation donnée. N'a-t-on pas parlé de civilisation du miel, du riz ou du lait ? Aussi les habitudes alimentaires comportent-elles des éléments psycho-sociaux (communion, interdits, rites, parade etc..) étudiés par diverses disciplines dans le temps, l'espace ou telle forme de société (Histoire des civilisations, des religions, Géographie humaine, sociologie, anthropologie sociale, etc.).

Si les habitudes de consommation diffèrent en fonction de l'homme largement dominé par les groupes, elles dépendent aussi de la nourriture, des aliments tels qu'ils sont mis à sa disposition. L'élément production influe plus ou moins directement sur les habitudes alimentaires qui varient selon les systèmes économiques de production, de l'auto-production à la production industrialisée. Ce secteur est étudié par une foule de spécialités parmi lesquelles l'Agronomie joue sans conteste un rôle primordial. Le souci de se nourrir est aussi ancien que l'homme mais le désir d'améliorer et de créer des produits alimentaires s'est fait jour plus tardivement. Depuis fort longtemps mais plus encore depuis le 18e siècle dans nos sociétés occidentales, l'Agronomie s'est efforcée de découvrir toutes sortes de productions alimentaires animales ou végétales. A l'époque contemporaine, son souci majeur a été d'inventer et de parfaire les moyens technologiques pour créer, répandre, améliorer, transformer les aliments et augmenter leur valeur nutritionnelle.

L'influence de l'élément "aliments" sur les habitudes de consommation est fondamentale mais elle n'est pas simple à caractériser. Les nutriments agissent organiquement comme éléments biochimiques et on parle plus d'accoutumances organiques que d'habitudes, proches parentes de celles-ci mais qui s'en distinguent nettement par le fait que les changements qu'elles produisent sont de nature directement organique. En fait les hommes ne se nourrissent pas de nutriments et les aliments qu'ils consomment influent sur leurs habitudes par des qualités autres qu'uniquement nutritionnelles, l'odeur, la couleur, la sapidité, la palatabilité ... que TREMOLIERES appelle des stimuli externes.

Dans la quête de leurs aliments les hommes ne sont pas guidés uniquement par leurs goûts et leurs appétits mais aussi par l'image qu'ils s'en font (aliments de prestige ou de pauvreté), par leurs possibilités d'acquisition, leur pouvoir d'achat. Si des aliments ont une valeur nutritive analogue et des qualités sensorielles comparables ils ont rarement la même valeur commerciale, le même prix, quand bien même ils n'ont pas coûté plus à produire. Cette plus ou moins grande valorisation socio-économique des aliments conditionne aussi les habitudes de consommation. Ce secteur de recherche s'étend de la valorisation de l'aliment brut (technologie), à l'analyse et au contrôle de sa valeur nutritive, voire hygiénique (chimie, biochimie, hygiène et ses diverses spécialités, législation ...), à la mise à la disposition des consommateurs dans un but souvent avoué d'en tirer profit (marketing, publicité, commercialisation alimentaire), à l'appréciation de son prix et du pouvoir de l'acheter (économie) ; aux images mentales qu'il a fait

naître (psychologie sociale).

Les aliments même transformés c'est-à-dire "domestiqués" par des procédés techniques multiples : broyage, macération, fermentation, cuisson ne peuvent - hormis les fruits - se passer de tout accommodement et mélange pour être "bons". C'est au niveau des préparations culinaires que les hommes se distinguent des animaux en cuisinant, c'est-à-dire en mélangeant des substances alimentaires incomplètes et en les consommant ensemble sous forme de mets ou de plats. C'est au degré de l'élément culinaire qu'on peut distinguer des habitudes alimentaires distinctes dans des régions relativement proches disposant d'un fond commun d'aliments. Depuis longtemps cet aspect, considéré à tort comme mineur par certains scientifiques, a préoccupé les amateurs de bonne chère (art et littérature culinaires, gastronomie) mais aussi l'économie domestique, l'économie des ménages d'autrefois devenue l'économie familiale, et plus scientifiquement semble-t-il, la gastrotechnie (@).

Ainsi les comportements alimentaires et les habitudes qui en sont les manifestations extérieures dépendent-ils de facteurs nombreux et variés : genres de vie, niveaux de vie, production et conditionnement des aliments, désirs de ceux qui consomment, seuils de saturation, goûts et dégoûts, motifs d'achat, opinions préjugées,etc.. dont l'analyse est menée plus ou moins profondément par de multiples disciplines ou spécialités qui ont tenté, depuis la 2e guerre mondiale - en témoignent de nombreuses rencontres, symposiums et publications interdisciplinaires - d'aboutir à une collaboration effective et durable.

2° L'orientation personnelle

C'est vers les disciplines ou spécialités qui se sont intéressées particulièrement à l'alimentation en tant que fait humain collectif, psychologique, économique ou social, fait de civilisation que nous nous sommes tournés pour découvrir les premiers jalons de notre démarche.

L'ECONOMIE a étudié dès le 18e siècle le phénomène de consommation dans les sociétés pratiquant l'économie monétaire donc chiffrable (PARMENTIER, LAVOISIER). C'est aux économistes que l'on doit par exemple la découverte de l'élasticité de la demande, celle de la notion de saturation. C'est ENGEL qui, en se fondant sur les statistiques et les enquêtes de budgets familiaux, a découvert les lois concernant la place du besoin alimentaire dans l'ensemble des besoins de l'homme (1853 à 1891). La grande préoccupation de l'ECONOMIE ALIMENTAIRE

(@) Science qui étudie les rapports entre les préparations culinaires et la digestibilité des aliments (Larousse).

POSERSKY, de POMIANE E. Enseignement Scientifique de la cuisine la gastrotechnie dans la Science de l'Alimentation au XXe siècle IIe Congrès Scientifique international de l'Alimentation PARIS 1937.

actuelle reste l'étude des rapports entre consommation, prix des denrées et revenus des consommateurs. Elle s'intéresse beaucoup à la consommation en général mais elle n'étudie que vaguement les habitudes qui échappent "au mesurable", aux chiffres et aux statistiques officielles. J. M. JANNENEY (1) admet leur existence mais estime qu'elles ne jouent qu'un temps lorsque le revenu se modifie, car "tout consommateur est lié aussi par des habitudes. Lorsqu'il bénéficie d'une augmentation de revenu, l'habitude qu'il avait de régler ses consommations sur son revenu précédent continuera vraisemblablement pendant quelque temps à faire sentir ses effets modérateurs". Les études de CONSOMMATION ALIMENTAIRE du CREDOC (@) et de l'INSEE (@@) sont fondées essentiellement sur des statistiques de volume et d'achats. Elles constatent bien une évolution globale par tranche de revenus, catégorie socio-professionnelle et région, mais les indications qu'elles fournissent sur les habitudes alimentaires sont trop vagues, trop globales. Pourtant les chercheurs du CREDOC ont reconnu la nécessité de mener des études sur les différences régionales dans les habitudes de consommation alimentaire, pour l'établissement de programme de développement régional et la détermination de quotas de vente en particulier, mais ils semblent y avoir renoncé par manque de documents de base assez précis : statistiques de consommation ou de vente au niveau régional, statistiques sur les revenus distribués imprécises, enquêtes sur les budgets familiaux trop rares ou trop peu représentatives (2). Aussi dans notre optique, l'étude de C. STEIBEL (3) est-elle décevante. Pour la région Est (de l'Yonne à l'Alsace), le régime alimentaire comporte relativement peu d'écart à la moyenne de la France entière. La région est très homogène ...

Dès 1935 (4) le rapport de la S. D. N. sur l'alimentation avait pourtant consacré 62 pages "aux tendances récemment marquées par les habitudes alimentaires". L'étude se voulait mondiale. Fondée surtout sur des statistiques globales, elle dégageait les tendances marquées dans la consommation des différents groupes d'aliments (céréales, sucre, viande, poissons, volailles et oeufs, produits laitiers, huiles végétales, légumes, fruits ...) et avançait des hypothèses parfois discutables pour expliquer les facteurs déterminant ces tendances. Depuis ce type d'étude a été souvent repris et affiné. Il a servi de base à la plupart des synthèses géographiques sur la consommation alimentaire. Nous savons que depuis 150 ans la consommation globale de pain et de féculents en général a décru, celle de la viande, du sucre, des corps gras, des fruits et légumes frais s'est accrue plus ou moins rapidement selon la catégorie sociale, le niveau de revenus, le degré d'urbanisa-

---

(@) Centre de Recherches et de Documentation sur la consommation publié depuis 1958 la Revue CONSOMMATION ou ANNALES du CREDOC.

(@@) LA CONSOMMATION des MENAGES Enquêtes statistiques annuelles de l'INSEE

tion, d'activité industrielle ... CEPEDE et LENGELLE (5) ont montré que la tendance à abandonner certains types d'aliments - toujours les mêmes - et à augmenter la consommation d'autres dès que les conditions économiques le permettent se retrouve à l'échelle mondiale. Quelles que soient les différences culturelles ou climatiques, ils enregistrent à partir d'un certain niveau calorique du régime une chute de la consommation des aliments de base (racines, tubercules, céréales, légumes secs) et une augmentation rapide des aliments "nobles" (viande, sucre, corps gras).

Nous n'avons pas cherché à reprendre de telles études à l'échelle régionale, trop restreinte, mais par contre nous avons utilisé largement la notion économique de fréquence. La fréquence ou la non-fréquence caractérisée de telle consommation est une preuve certaine de l'existence ou de la non-existence de telle habitude alimentaire. Nous n'avons utilisé que des fréquences ou non-fréquences dominantes dans un domaine où, quoi qu'on fasse, le chiffre est le plus souvent établi sur une base subjective.

LA SOCIOLOGIE et ses voisines (ANTHROPOLOGIE, PSYCHOLOGIE, ETHNOLOGIE SOCIALES) nous ont confirmé dans notre souci de l'actuel, du contemporain, et encouragé à utiliser les témoignages oraux et les enquêtes par questionnaires (6) (7) (8) (9). Par exemple les travaux de M. HALBWACHS (10 (11) et ceux plus récents de P. CHOMBARD, de LAUWE (12) nous ont fourni des indications sur le comportement des ouvriers devant la nourriture et sur les facteurs qui expliquent la variation de leurs pratiques alimentaires. Les travaux d'Ethnologie sociale de C. LEVI-STRAUSS nous ont peu donné, probablement parce que nous n'avons guère su en déchiffrer la signification (13). Le psychologue social K. LEWIN (14) nous a fourni par contre de précieux renseignements sur les facteurs psychologiques des motivations des groupes de consommateurs américains en matière d'habitudes alimentaires. Ses questions sur les conflits entre revenus, les préférences et les goûts, les plats préférés ou essentiels à la santé, les images que se font des divers aliments les différents groupes sociaux ont largement inspiré nos propres questionnaires d'enquêtes. M. MEAD, Anthropologue sociale, membre du COMMITTEE of FOOD HABITS du NATIONAL RESEARCH COUNCIL, dès 1950 (15) a dénoncé l'inexistence d'étude de synthèse sur les habitudes alimentaires et esquissé des directions de recherche. Elle a reproché en particulier aux "Sciences de la nutrition" de s'être préoccupées trop longtemps de vouloir changer des habitudes alimentaires réputées mauvaises sans connaître leur nature, leurs facteurs d'installation et d'évolution ; d'avoir voulu faire passer les groupes humains en matière de nourriture, du "faux" pré-scientifique au "vrai" scientifique, quitte à taxer d'obstination, d'esprit retardataire, les individus ou les groupes qui préféraient conserver des manières de se nourrir moins avantageuses du point de vue nutritionnel que les normes préconisées.

L'HISTOIRE ALIMENTAIRE nous conduit à utiliser la méthode régressive. "C'est seulement à partir de l'observation actuelle qu'il est possible de se familiariser avec les problématiques, procédés et

méthodes scientifiques des hygiénistes, diététiciens, statisticiens, géographes et économistes, familiarisation indispensable à tout historien ou enquêteur soucieux de voyager à contre-temps dans ces domaines, tellement étrangers parfois aux préoccupations de nos ancêtres que la documentation historique ne permet presque jamais de les aborder franchement" (16).

Nous croyons que dans le domaine des habitudes alimentaires l'héritage du passé est primordial car il se projette directement dans l'actuel. C'est commettre une erreur grossière que de prétendre analyser une situation alimentaire actuelle sans incursion dans le temps. Les hommes traînent avec eux le poids de leur hérédité alimentaire. La géographie d'aujourd'hui est déjà une partie de l'histoire de demain. Le géographe sous peine d'aboutir à un bilan négatif doit appréhender la réalité "en remontant" l'évolution historique. Des comportements alimentaires qui surprennent dans le cadre actuel de vie trouvent parfois leur explication dans des circonstances lointaines et depuis longtemps oubliées. Chaque phase de changement des habitudes alimentaires se traduit par une certaine forme de comportement d'une majorité d'individus mais chaque étape reçoit des résidus plus ou moins importants de l'étape antérieure, constituant autant de résistances aux nouvelles formes d'habitudes qui naissent.

L'Histoire nous a donné le souci de la chronologie,"cette contrainte à laquelle l'historien n'échappe jamais" (17). En matière alimentaire et plus généralement sociale, la date n'a pas de valeur précise bien localisée sur le calendrier historique. Elle tient à la découverte d'une mention dans un document ou chez un témoin. Elle n'est qu'un point de repère accrochant le phénomène dans le temps, toujours variable et revisable selon les catégories sociales et ne préjugeant en rien d'une apparition première réelle, parfois bien antérieure.

Les travaux historiques nous ont fourni aussi une confirmation du bien fondé de notre méthode : G. THUILLIER a proposé en 1968 une méthode de recherche historique (18) : étude par produit, études globales, enquêtes à partir d'archives, de sources imprimées diverses et de sources orales, sensiblement identique, la cartographie en moins, à celle que nous avons exposée succinctement devant le 93e Congrès des Sociétés Savantes de TOURS la même année.

Enfin l'Histoire nous a fait bénéficier d'excellentes descriptions de l'alimentation régionale traditionnelle au XVIIIe et au XIXe siècles (19) (20) et les historiens nous promettent une vaste enquête sur la consommation au XIXe siècle (21).

L'ETHNOGRAPHIE et le FOLKLORE nous ont surtout aidé dans l'établissement des questionnaires concernant les habitudes alimentaires traditionnelles. M. MAGET (22) A. VAN GENNEP (23) pour l'ensemble des comportements alimentaires, E. VIOLET pour un exemple précis d'enquête sur l'alimentation populaire en MACONNAIS (24), les repas, la nourriture, la panification, les boissons.

Ces travaux nous ont donné l'idée de constituer une ico-

nographie pour illustrer nos propos, mais aussi pour situer le niveau et le sens de l'évolution de certaines habitudes.

LA GEOGRAPHIE de l'ALIMENTATION en s'inspirant surtout de données économiques a fait oeuvre de synthèse depuis longtemps en établissant et en cartographiant des bilans mondiaux de ressources alimentaires ; en s'intéressant vers les années 1939-45 à la répartition des régimes alimentaires de la planète. La première "géographie de l'Alimentation", parue en France en 1969, s'est efforcée de synthétiser les données connues sur les grands ensembles alimentaires du monde.

En fait, les travaux originaux de géographie alimentaire sont rares. Dans SES FONDEMENTS de la GEOGRAPHIE HUMAINE (op. cit. introduction), Max SORRE constatait en 1940 que l'étude de l'alimentation était négligée en France par les géographes. Si "le mode de nourriture des hommes dans une contrée est une des caractéristiques essentielles de leur genre de vie", on peut pourtant, notait-il, lire d'excellentes monographies de région sans y trouver autre chose que des indications fragmentaires et fugitives sur ce qu'on y mange. Il ne faisait qu'esquisser dans son traité, faute de données de base assez précises, l'évolution des habitudes alimentaires dans les pays industriels en pleine croissance. En 1952, tout en soulignant les efforts des non géographes dans ce domaine, il ne pouvait que tracer la tâche à accomplir pour déterminer et cartographier en France, sinon des régions, du moins des types alimentaires (25). En 1951 un géographe associé aux chercheurs de l'I. N. H. a tenté, sans grands résultats, de confronter les types alimentaires ruraux déterminés en France par les études de l'Institut National d'Hygiène entre 1946 et 1950 avec différentes données agricoles et économiques (26). P. GEORGE a consacré un chapitre très succinct à l'évolution des consommations alimentaires (27) estimant que "chacun étant à même dans un pays industriel de consommer n'importe quel produit végétal ou animal au cours de l'année pour des prix abordables", l'alimentation dans les villes était uniformisée et seules les campagnes conservaient des traditions régionales et des habitudes de consommation locale". A. PERPILLOU (28) a présenté l'étude analytique d'un cas concret : le Limousin, cependant que R. LIVET (29) s'en est tenu essentiellement à la statistique et aux données des économistes. Pour lui "l'Est présente certaines analogies avec ses voisins germaniques. C'est la région qui consomme le moins de volailles, de veau, de viande de boucherie. En revanche, elle se classe en tête pour le porc (9 kg) et la charcuterie (9,7 kg). Le pâté est négligé tandis que la saucisse et le saucisson ont la faveur publique. C'est la région qui consomme le moins de légumes frais, mais le plus de lait ...".

LA BIOLOGIE de la NUTRITION nous a le plus apporté. Les chercheurs de l'Institut National de la Santé et de la Recherche Médicale (I. N. S. E. R. M.) ont par nécessité et par tempérament travaillé sur les aspects du comportement et des habitudes alimentaires (@).

(@)-BULLETIN de l'I. N. S. E. R. M. (Institut National de la Santé et de la Recherche Médicale) (3, rue Léon Bonnat PARIS (XVIe).

-CAHIERS de NUTRITION et de DIETETIQUE depuis 1966 Revue pluridisciplinaire Trimestrielle - P.U.F. 12, rue Jean de Beauvais PARIS (Ve) Ces cahiers se veulent "un trait d'union entre tous ceux qui consacrent la meilleure part d'eux-mêmes à la physiologie de la nutrition et à tous les problèmes qui s'y rattachent non seulement sur le plan scientifique mais technique, technologique et économique". (Editorial 1966 vol. 1 fas. 2 p. 3).

Les premiers en France, ils ont réclamé une recherche d'explication des facteurs psycho-socio-économiques des habitudes au-delà des chiffres et des normes.

A Paris, l'Unité de Diététique de l'Hôpital Bichat (J. TREMOLIERES, J. CLAUDIAN, Y. SERVILLE et collaborateurs) a tenté de cerner les aspects multiformes des habitudes de consommation régionales (30) (31) (32) (33) (34) (35) (36). Avant 1965 ses enquêtes alimentaires dans l'Est (37) (38) ne comportaient qu'une description très succincte des fréquences hebdomadaires de consommation de chaque aliment aux cinq repas de la journée, des modes de préparation prédominante, des origines des aliments et des usages culinaires selon les groupes de consommateurs : ouvriers, cultivateurs, artisans, commerçants, etc ... Sa préoccupation majeure, restait d'établir des moyennes de consommation par tête et de les comparer aux "normes" en vigueur, puis lorsque le terme a effrayé, "aux taux recommandés". Dès 1952, Jean TREMOLIERES notait fort justement que l'étude des habitudes alimentaires conduit à celle des facteurs qui les conditionnent, facteurs dont la connaissance est nécessaire si l'on veut modifier ces habitudes (39). On ne réforme bien que ce que l'on connaît. A partir des années 1965-66, les chercheurs de l'INSERM,sans pour autant abandonner le chiffre, se sont efforcés de s'en dégager : "l'aspect quantitatif d'une société n'est pas le plus important, en tout cas pas le seul. La loi du plus grand nombre n'est pas fatale ; il peut fort bien arriver qu'une minorité ait un dynamisme qui la destine à donner ses traits à la société future. Comment déceler ce dynamisme interne ? Les chiffres sont là, non seulement insuffisants, mais trompeurs. Ils deviennent même nuisibles dans la mesure où l'enregistrement d'un état de fait le fixe, l'immobilise et le rend en quelque sorte normatif. Ce pas est vite franchi : on pense très vite : "voici la consommation la plus générale, voici donc la consommation normale, la consommation désirable. Il nous paraît très important de corriger ce tableau du comportement extérieur en cherchant sa source, les courants qui tendent à le modifier ..." (40). Une enquête récente sur la nature et l'importance des facteurs de motivations du comportement alimentaire à notre époque (41) est une excellente tentative d'explication des comportements actuels. Elle aurait mérité d'être poussée dans le temps et dans l'espace géographique français.

A NANCY, dès 1967, nous avons eu des contacts (42) avec le Groupe de Recherche en Nutrition et Diététique de l'INSERM (G. DEBRY, R. BLEYER et leurs collaborateurs) qui a acquis de son côté, dans un domaine plus directement nutritionnel et médical, une expérience des enquêtes alimentaires (43).

Si cette orientation multidisciplinaire nous a aidé à imaginer une méthode de recherche personnelle, elle ne nous a rien apporté de "tout fait" quant à la répartition régionale des habitudes alimentaires particulièrement dans la France du Nord-Est.

LA CRITIQUE NECESSAIRE

Il nous a semblé délicat, dans cette démarche pluridisciplinaire, d'appliquer une méthode sans en vérifier la validité, avant de l'utiliser dans un autre temps, un autre espace, une autre société. L'exemple de certains historiens qui ont essayé de caractériser la valeur biologique des régimes alimentaires des XVIe et XVIIe siècles en empruntant la méthode d'estimation en calories, protides, glucides et lipides mise au point par les physiologistes du XIXe siècle, nous a fourni de précieuses indications sur les écueils qu'on pouvait rencontrer dans ce type de recherche multidisciplinaire.

1° Une manière d'étudier l'alimentation d'autrefois

Vers les années 60, des historiens (⊕) ont tenté d'apprécier la valeur biologique des rations alimentaires dans les siècles passés et d'établir un système de calcul uniforme permettant les comparaisons entre rations alimentaires dans le temps et dans l'espace (44). Ambition louable mais combien audacieuse !

L'un d'entre eux (45) émet des jugements de valeur sur la ration calorique journalière et la valeur nutritive des différents aliments consommés par des marins et des militaires espagnols, des civils anglais et italiens, des aristocrates suédois entre 1560 et 1641. Il estime certaines répartitions en nutriments ou "relativement défavorisées" ou "à peine équilibrées" parfois "moins équilibrées encore" et même "franchement déséquilibrées". Il apprécie un régime calculé avec précision : protides 13,33 %, lipides 25,26 %, glucides 61,41 % comme "riche et protecteur". Ailleurs (46) il décrit le "cas raisonnable" des galériens espagnols en 1599 qui disposent de 3.884 calories journalières assurées par 12,58 % de protides, 21,76 % de lipides, 65,66 % de glucides fournis surtout par les céréales, légumes secs et biscuits (84,46 %), les fèves et les pois chiches (6,99 %), le fromage (1,88 %), le poisson (1,46 %), l'huile (0,26 %), le vin ne fournissant que 4,95 % de l'apport calorique. Le même auteur se penche ensuite sur le "cas malsain" de la Maison de l'Ambassadeur de France à Madrid :

6 104 calories journalières par personne fournies par 21,35 % de protides, 39,32 % de lipides, 39,33 % de glucides assurées surtout à 37,16 % pour les viandes et jambons, 29,27 % par les céréales, 9,79 % les poissons, les volailles et le gibier, 8,94 % les huiles et graisses diverses et, "preuves d'un régime varié et supérieur", à 4,02 % par les fruits, 3,08 % le sucre, 1,80 % le lait, le vin et les liqueurs assurant 5,93 % de l'apport calorique ... Un autre chercheur (47) estime avec non moins de précision la valeur biologique des rations quotidiennes des militaires hollandais au XVIIe siècle (3 446 calories) et les juge "copieuses, biologiquement satisfaisantes".

(⊕) VIE MATERIELLE et COMPORTEMENTS BIOLOGIQUES - Bulletins n° 1 à 18
ANNALES, ECONOMIES, SOCIETES - CIVILISATIONS - 1961 - 1969

Sur quoi se sont fondés ces historiens pour aboutir à une telle précision chiffrée ? (⊕). Parfois sur des estimations ou des prévisions pondérales approximatives mais le plus souvent, semble-t-il, en se référant à des états ou des estimations de dépenses dont on n'est pas toujours sûr qu'elles aient été réellement engagées. Par exemple, sur une estimation dressée en 1648 pour le compte de la compagnie des Indes Occidentales et qui concerne les denrées nécessaires à l'entretien durant 18 mois de 3 000 hommes susceptibles d'être envoyés au Brésil ou encore sur des estimations de dépenses de l'Ambassade de France à Madrid destinées aux bureaux gouvernementaux. Dans ce cas précis l'auteur signale honnêtement (mais il n'en continue pas moins ses minutieux calculs) que ces estimations sont totalement faussées "car il s'agissait sans doute de gonfler les dépenses de l'Ambassade" et se réfère aux témoignages pour étayer "la possibilité et la réalité de ces nourritures abusives", témoignages "qui pour n'être pas chiffrés n'en sont pas moins véridiques sur le gaspillage et la gloutonnerie des grands ou leur habituelle somptuosité".

Pour étayer leurs jugements les historiens se sont référés aux tables de composition des aliments (F. A. O., MEDICAL RESEARCH COUNCIL) et aux standards nutritionnels caloriques et azotés qu'ils ont utilisés comme "normes". Ont-ils vérifié la valeur d'ensemble de celles-ci ? Il ne semble pas, même si certains d'entre eux ont émis des doutes sur la valeur nutritive des aliments du passé ou sur la ration théoriquement normale pour un Européen du XVIIe siècle" : "Rien ne garantit la validité de nos tableaux de composition des aliments pour les nourritures du passé. Les diététiciens nous préviennent : la valeur nutritive d'un même aliment est extrêmement variable selon les conditions de sa production (48)". Le plus prudent (49) s'étant frotté directement aux avis des spécialistes biologistes et nutritionnistes de l'INSERM s'est contenté, "faute de mieux", des études de ceux-ci pour analyser "les données quantitatives sur les consommations alimentaires en France d'aujourd'hui" et conclut : "les chiffres que nous avons présentés ne prétendent donc pas à une valeur représentative, à une comparabilité directe, à une exactitude scientifique. Dans l'esprit des chercheurs de l'Institut National d'Hygiène il ne s'agit que de mettre en évidence, à des fins pratiques, des systèmes d'habitudes locales et des facteurs d'évolution. Ces limitations tiendraient à la subjectivité irréductible de l'observation en sciences humaines, à la difficulté de saisir le comportement de l'être vivant dans son milieu naturel, au caractère complexe et mouvant du milieu. L'insuffisance actuelle des moyens d'investigation est peut-être plus évidente pour tous".

2° La validité des normes utilisées

Les standards caloriques et protéiques ont été établis dans des conditions bien précises. Les premiers sont nés d'observations de

---

(⊕) Considérée par des bio-nutritionnistes comme dénuée de sens réel et abusive.

fait sur des groupes d'ouvriers allemands (C. VOIT 1875 (@) ou américains (ATWATER 1902) consommant une alimentation spécifique à une époque déterminée (fin du XIXe-début du XXe). Ils se réfèrent tous à "l'homme occidental" soigneusement caractérisé par la FAO (50) et dont "l'activité professionnelle est à peu près celle des ouvriers de la petite industrie, des conducteurs de camion, des éleveurs laitiers ou des maraîchers et des garçons de laboratoire". Qu'a réellement de commun avec les marins, les galériens, les soldats, les grands seigneurs et leurs serviteurs des XVIe et XVIIe siècles cet "homme imaginaire" qui correspond toujours à la moyenne des mesures de besoins d'un nombre plus ou moins grand de sujets reconnus en bonne santé, placés dans des conditions requises et sur la ration calorique duquel les experts de la F. A. O. discutent encore ? Les bilans protéiques ou azotés sont établis en laboratoire à partir de bilans individuels très complexes en s'assurant d'une marge de sécurité de 100 % pour tenir compte des différences biologiques et des écarts de distribution !

L'application de ces standards par ceux qui ont voulu les utiliser comme "normes" c'est-à-dire comme règles pour déterminer la valeur quantitative et qualitative de l'alimentation des groupes sociaux et pour préconiser des rations types ne semble pas avoir donné toute satisfaction (51). A l'aide de ces standards les chercheurs américains ont démontré qu'en 1936 moins d'un cinquième des familles américaines avait un régime correct. Ce qui a fait dire à J. TREMOLIERES : "il est inutile de souligner qu'une telle conclusion signifie à peu près que l'ensemble de la population du globe depuis son apparition sur la terre est grossièrement mal nourrie c'est-à-dire qu'il faut considérer que ce n'est pas l'alimentation de l'humanité qui est inadéquate mais plus simplement la méthode employée pour la juger". Depuis plusieurs décennies pour certaines, les spécialistes ont fait des observations qui rendent difficile l'utilisation des standards alimentaires comme normes :

- Il n'y a pas un, mais des niveaux d'équilibre alimentaire et l'homme peut bien vivre si ceux-ci sont hauts ou bas. "Pour un groupe d'individus donné on peut envisager plusieurs états d'équilibre, plusieurs niveaux d'équilibre alimentaire" (52). "Après la dernière guerre, une partie de l'humanité a fait, une fois de plus, l'expérience de la disette. Les distributions vitaminiques s'avérèrent inutiles. On redécouvrit la véracité de cette observation d'ATWATER : l'homme peut vivre et être en équilibre métabolique à des niveaux hauts et bas. Le problème des besoins ne peut pas être posé en terme d'équilibre de bilan mais en référence au niveau d'activité de santé et de bien être réalisé par le niveau des ingesta : .... (53).

- Les besoins de l'homme diffèrent largement selon son niveau d'activité de santé et de bien être : et le critère de "bonne santé" est toujours relatif à une époque : "Décider qu'une personne

---

(@)-VOIT (C. von) : ERNÄHRUNG in HERMAN'S HANDBUCH der PHYSIOLOGIE, vol. 6, p. 519, LEIPZIG, 1881,
-ATWATER (W.O), BENEDICT (F), BRYANT (A), SMITH (A) et SNELL (J)= Experiments on the metabolism of matter an energy in the human body 1898-1900-
U. S. Dept Agriculture ; off. of exper. Station. Bull. 109, Govern Printing - Office - 1902 -

est en bonne santé revient généralement à une affirmation par exclusion : Est en bonne santé celui chez lequel il n'est pas découvert de maladies et dont le développement sera jugé normal et harmonieux par rapport à celui d'autres personnes déjà reconnues en bonne santé ... "On peut être petit ou grand et en bonne santé .... Une même race peut fournir à des périodes différentes des sujets de référence parce qu'en bonne santé, mais petits ou grands, suivant l'époque où l'on s'intéresse à cette race. Bien que de même race, ces hommes n'ont ni la même constitution, ni les mêmes besoins". Il est bien difficile de dire s'ils ont les mêmes possibilités, car celles-ci dépendent de bien d'autres facteurs : "le fait que la pauvreté entraîne l'endurance et que la richesse favorise la vulnérabilité n'en est qu'un exemple" (54).

- Même si on néglige l'approximation et le caractère moyen des analyses chimiques d'aliments, ceux-ci et par conséquent les nutriments qui les composent, agissent différemment selon les types d'homme : "les taux et proportions des nutriments entre eux ont un pouvoir et des effets variables suivant le type d'homme auquel ils s'appliquent ... Les nutriments "modifient l'homme suivant les quantités qu'il en ingère" (53).

- Actuellement les standards caloriques et protéiques sont impossibles à appliquer conjointement : "Si on veut réaliser une alimentation satisfaisant à la fois les standards caloriques et protéiques de la F. A. O. (pas plus de 6 à 8 % de calories protéiques) il faut soit une alimentation exclusive de tubercules (ignames, manioc)soit d'aliments purifiés (graisses, suppléments vitaminiques) même les pommes de terre auraient une teneur protéique trop élevée". (53)

- On ne peut tenter de juger de la qualité d'une alimentation qu'en se référant, outre aux standards, à l'état clinique de plus ou moins malnutrition. Mais, "entre le mode de nutrition presque parfait et la malnutrition ou surnutrition génératrices de maladies souvent cause d'infirmité, même de notre mort, des modes alimentaires très différents existent sans que, apparemment du moins, notre organisme paraisse en souffrir". Ceci témoigne de "l'étonnante adaptation de l'organisme humain aux diverses conditions dans lesquelles il se trouve placé" et prouve "que si nos besoins peuvent être exprimés quantitativement sous forme de standards, ceux-ci ne sont pas univoques, ils doivent être modulés en fonction de chaque situation particulière" (54).

Les praticiens de la nutrition sont formels. Les données chiffrées qu'ils utilisent sont toujours relatives à quelque chose. Leurs standards sont des approches, des indications, non des lois et encore moins des normes même s'ils sont arrivés en France en 1946 avec les armées libératrices et le prestige de la sciences américaine. Ce ne sont que des données strictement empiriques et pratiques : "ce que faisait l'homme d'une société et d'un temps donné quand il le jugeait bien fait" (ATWATER). Ils sont à retenir comme une tentative d'estimation des besoins protéiques et énergétiques toujours provisoire

et revisable. Ils ne sont, ni de tous les temps, ni de toutes les sociétés, ni même scientifiquement inattaquables. On peut contester la théorie calorique et il n'y a pas un étalon international lipidique, protéique ou glucidique comme il existe un étalon pondéral ou linéaire. Ces méthodes d'approche sont nées lorsqu'on assimilait naïvement l'organisme humain à une machine dont il suffisait de satisfaire les besoins en énergie : la calorie est d'ailleurs celle de la physique classique. Or du point de vue strictement physiologique la dépense de l'acte alimentaire est infiniment plus complexe. Elle est fonction d'une cinquantaine de facteurs interdépendants (@), chacun agissant différemment suivant l'état des autres. Outre ceux-ci, la base de référence c'est-à-dire, l'homme lui-même, s'adapte, c'est-à-dire change sa structure et ses régulations" (53). De plus l'acte de se nourrir est intimement inséré dans la vie collective et se présente sous de multiples formes qui dépendent du contexte social.

Si les physiologistes et les biologistes conservent leurs vieilles méthodes d'appréciation, c'est qu'ils ne voient pas actuellement comment appréhender scientifiquement - c'est-à-dire mesurer - la complexité d'un tel système. On comprend que dans ces conditions, un nutritionniste conscient puisse hésiter à formuler un jugement de valeur sur un régime alimentaire même actuel en se fondant simplement sur des états de dépenses. Certes il sera toujours possible de transformer des évaluations de dépenses alimentaires, de production agricole et des statistiques de produits en calories, glucides, lipides et protides (@@) mais on n'obtiendra jamais que l'équivalent en nu-

---

(@) Par exemple l'A. D. S. c'est-à-dire le rapport du potentiel de synthèse protéique au taux de l'amino-acidémie, l'intensité de la lipogenèse d'origine glucidique ou de la glycogenèse d'origine lipidique - elles-mêmes influencées par l'équilibre endocrinien, l'état nutritionnel antérieur, la thermogenèse de réchauffement, l'activité physique inconsciente, etc ...

(@@) Cf. Jean-Claude TOUTAIN "La consommation alimentaire en France de 1789 à 1964, cahiers de l'ISEA, Economies et Sociétés. Tome V n° 11, nov. 1971. L'auteur décrit "en termes de calories et de nutriments l'évolution du régime alimentaire sans plus". Il constate que l'appréciation des besoins en calories est très empirique ; les besoins en lipides, en vitamines et en substances minérales sont mal définis ..., les méthodes d'estimation des besoins en calories ne tiennent pas compte des innombrables processus chimiques qui régissent l'activité humaine" ou se fondent sur "ce que consomment des individus en bonne santé". Il s'étonne"que l'étude de la faim dans le monde et que l'analyse de l'efficacité de la croissance économique à long terme d'une nation doivent reposer sur un substrat scientifique de cette qualité" empreint d'un "moralisme simplificateur" qui "n'est plus de mise aujourd'hui" ce qui ne l'empêche nullement d'ailleurs d'adopter allégrement calories et nutriments qui "malgré tout ... donnent une image irremplaçable de la consommation" et de suivre une évolution parfois mondiale de la ration alimentaire moyenne de 1789 à 1964. Peut-être faut-il remarquer qu'il paraît

triments d'états de vivres incertains mis éventuellement à la disposition de tel groupe d'hommes à un moment donné. On ignorera toujours trop de choses pour affirmer que la ration ainsi calculée est "biologiquement satisfaisante". (@@@). Plus audacieuse encore sera l'extrapolation des chiffres obtenus à une population entière. C'est un historien du XIXe siècle, mieux servi semble-t-il quant aux documents et enquêtes statistiques, qui a estimé : "il paraît quasi impossible d'élaborer une histoire quantitative des aliments même aujourd'hui avec les comptabilités analytiques des hôpitaux, il est très difficile de connaître les rations alimentaires réelles" (G. THUILLIER = les sources de l'histoire régionale ... op. cit.).

La tentative des historiens offre un excellent exemple des difficultés rencontrées lorsqu'on aborde des questions à caractère pluridisciplinaire sans vérifier complètement la validité des méthodes employées par des chercheurs d'une autre spécialité. Cette vérification est une tâche longue et parfois décevante car il advient souvent qu'il faille abandonner, après de nombreuses lectures, une méthode qui au premier abord, avait paru commode et séduisante.

On peut se demander s'il est possible de réaliser seul et avec compétence une telle vérification multidisciplinaire ? S'il s'agissait d'assimiler les doctrines des disciplines en cause, une vie d'homme n'y suffirait pas. Dans les "Sciences sociales" en particulier, presque chaque auteur taille un domaine, crée un nouveau rameau, propose une conception, des définitions qui souvent divergent profondément (55). Les ratiocinations, les querelles de vassaux à suzerains, d'"auxiliaires" à "fondamentales", de pâtissiers à rôtisseurs sont fréquentes. Par contre, lorsqu'on analyse des études concrètes sur les problèmes alimentaires on s'aperçoit vite que les aspects biologiques, économiques, historiques, géographiques, sociologiques sont en réalité étroitement mêlés et que les chercheurs essaient de trouver des réponses au même genre de questions. Une même orientation semble les inspirer en dépit d'une formulation différente dans un langage parfois inutilement obscur. L'opposition entre eux n'est pas fondamentale, il n'y a que des angles de vue différents, des objectifs particuliers et des degrés de maturation inégaux (56). Leurs méthodes sont en nombre limité et finalement les mêmes. Les uns privilégient le document de telle ou telle origine tandis que d'autres lui préfèrent la mesure, l'enquête orale ou l'observation directe. D'aucuns ne jugent qu'au travers du

---

(@@ suite)

plus facile de collationner et de triturer des chiffres, d'"homogénéiser" des matériaux statistiques disparates, de bâtir des séries longues, que de saisir et surtout de mesurer la complexité psychophysiologique de l'acte alimentaire même si on exclut de ses préoccupations tout "moralisme simplificateur" !

(@@@) Il est bien rare par exemple que l'on connaisse la gamme complète des aliments utilisés. Or les nutritionnistes nous apprennent qu'équivalences et compensations sont choses courantes en alimentation humaine. Emettre des jugements de valeur sur une ration alimentaire en nous fondant seulement sur la consommation de certains produits que nous estimons actuellement fondamentaux peut conduire à de grossières erreurs d'appréciation.

chiffre alors que certains estiment que celui-ci ne traduit jamais la complexité de la réalité, ne répond ni au pourquoi, ni au comment des faits observés, ne donne le plus souvent qu'une fausse précision et ne peut jamais constituer un outil exclusif et définitif (57) (58). Pourquoi, dans ces conditions, ne pas se "spécialiser" au niveau d'une question à étudier globalement - ici celle des habitudes alimentaires - plutôt que dans les limites toujours arbitraires, d'une discipline à défendre ?

B I B L I O G R A P H I E

1 - JEAN-MARIE JEANNENEY - LA CONSOMMATION.
5e partie du traité d'économie politique de L. BAUDIN, Tome II, 1967, p.p. 979-1024, PARIS, Dalloz

2 - L'ETUDE GENERALE de la CONSOMMATION
dans Annales du C. R. E. D. O. C., Revue Consommation n° 1, Janvier - Mars 1959, PARIS.

3 - CLAUDE STEIBEL - VARIATIONS REGIONALES des CONSOMMATIONS ALIMENTAIRES
dans Consommation, n° 1, Janvier - Mars 1959, p. 25 et suivantes. PARIS, Credoc

4 - LE PROBLEME de l'ALIMENTATION
Rapport définitif du Comité Mixte de la S. D. N.
L'ALIMENTATION DANS SES RAPPORTS AVEC L'HYGIENE, l'AGRICULTURE et la POLITIQUE ECONOMIQUE. Série A. 13, 1937 II A, 355 pages, S. D. N. GENEVE.

5 - MICHEL CEPEDE et MAURICE LENGELLE - L'ECONOMIE de l'ALIMENTATION.
Que sais-je ? 1954, PARIS, P. U. F.

6 - JEAN LEDERER - PROBLEMES SOCIAUX de l'ALIMENTATION
149 pages, 1964, Editions Nauwelaerts, LOUVAIN.

7 - PAUL ALBOU - LES QUESTIONNAIRES PSYCHOLOGIQUES
Collection "Le Psychologue" dirigée par P. FRAISSE, 206 pages, 1968, PARIS P. U. F.

8 - E. J. BIGWOOD - DIRECTIVES POUR les ENQUETES sur la NUTRITION des POPULATIONS dans Revue Internationale d'Agriculture - Bulletin Mensuel - Renseignements économiques et sociaux - S. d. n. organisation d'Hygiène - Institut International d'Agriculture, 1939, GENEVE.

9 - LEON FESTINGER et ELIHY KATZ - LES METHODES de RECHERCHE dans les SCIENCES SOCIALES. Traduction française, PARIS, P. U. F., 2e Edition

10 - MAURICE HALBWACHS - L'EVOLUTION des BESOINS dans les CLASSES OUVRIERES. 1933, PARIS, P. U. F.

11 - MAURICE HALBWACHS - GENRES de VIE de la FRANCE d'AVANT GUERRE à la FRANCE d'AUJOURD'HUI.
dans Revue d'Economie Politique, 1939, p.p. 439 - 455.

12 - PAUL CHOMBARD de LAUWE - LA VIE QUOTIDIENNE des FAMILLES OUVRIERES
Recherches sur les comportements sociaux de consommation.
1956, 308 pages, PARIS, Publication du C. N. R. S.

13 - CLAUDE LEVI-STRAUSS - MYTHOLOGIQUES
I - Le cru et le cuit, 1964, 403 pages
II - Du miel aux cendres, 1966, 543 pages
III - L'origine des manières à table, 1969, 479 pages, 3 Tomes 1964-1969, PARIS Plon

14 - KURT LEWIN - FORCES BEHIN FOOD HABITS AND METHODS OF CHANGE
dans Bulletin National Research Council, 1943, CVIII, p. 35-65.

15 - MARGARET MEAD - l'ANTHROPOLOGIE COMME SCIENCE HUMAINE
Traduction, en particulier p.p. 157 et suivantes, p.p. 185-199, 1971, 271 pages, PARIS Payot.

16 - FERNAND BRAUDEL - VIE MATERIELLE et COMPORTEMENTS BIOLOGIQUES
Enquêtes ouvertes - Bulletin n° 1, dans Annales Economies, Sociétés, Civilisations, n° 3, Mai Juin 1961, p.p. 545-549, PARIS A. Colin.

17 - FERNAND BRAUDEL - HISTOIRE ET SOCIOLOGIE
dans Traité de Sociologie de George GURVITCH T. I., 1958, p. p. 83-97, PARIS P. U. F.

18 - GUY THUILLIER - LES SOURCES de l'HUSTOIRE REGIONALE de l'ALIMENTATION
dans Annales Economies, Sociétés, civilisations, n° 6, Nov-Déc 1968, p.p. 1301-1318, PARIS, A. Colin.

19 - L'ALIMENTATION et SES PROBLEMES
Actes du 93e Congrès des Sociétés Savantes, TOURS 1968. Section d'Histoire Moderne et Contemporaine, Tome I, 1971, 472 pages, PARIS, Bibliothèque Nationale.

20 - JEAN-JACQUES HEMARDINQUER - POUR une HISTOIRE de l'ALIMENTATION
Recueil de travaux - Cahiers des Annales, n° 28, 1970, PARIS, A. Colin C. R. critique : CLAUDE THOUVENOT, Annales de l'Est, 1971, p. 295-297, NANCY.

21 - ENQUETE NATIONALE sur la CONSOMMATION
dans Annales, Economies, Sociétés, Civilisations en particulier "enquêtes sur les régimes alimentaires régionaux à partir de topographies médicales" et "statistiques générales de la France enquêtes agricoles et consommation" n° 5, 1970, p.p. 1492-1493, PARIS, A. Colin.

22 - MARCEL MAGET - GUIDE d'ETUDES DIRECTES des COMPORTEMENTS CULTURELS
1962, Tome XXXV, 260 pages, PARIS C. N. R. S.

23 - ARNOLD VAN GENNEP - MANUEL du FOLKLORE FRANCAIS CONTEMPORAIN
en particulier p.p. 510-540, p. 717, p.p. 1125-1145, p.p. 1395-1407, p.p. 1719-1723, p. 2067, p. 2190, p. 2229, p.p. 2339-2366, p. 2626, p. 2648, p. 2664, p.p. 2700-2709, 1937, 8 volumes, PARIS.

24 - EMILE VIOLET - L'ALIMENTATION POPULAIRE, d'autrefois et d'aujourd'hui en Maconnais, 4e enquête du folklore.
LA PANIFICATION, les BOISSONS et PIQUETTE, l'EAU-de-VIE et SES DERIVES - 5e enquête du folklore.
1935-1937, dans Annales de l'Académie de MACON, p.p. 131-157 et p. 155-177.

25 - MAX SORRE - GEOGRAPHIE de l'ALIMENTATION
dans Annales de Géographie, 1952 p. 188-199, PARIS, A. Colin.

26 - J. PELOSSE et Y. SERVILLE - CONTRIBUTION à l'ETUDE de la GEOGRAPHIE ALIMENTAIRE de la FRANCE
dans Bulletin de l'Inst. Nat. d'Hygiène, T. 6 n° 4, Oct. Déc 1951, p.p. 637-665, PARIS.

27 - PIERRE GEORGE - GEOGRAPHIE de la CONSOMMATION
1963, 128 pages, PARIS, P. U. F.

28 - AIME PERPILLOU - INTRODUCTION à la GEOGRAPHIE de l'ALIMENTATION
1955-1956, 59 pages dactylographiées, PARIS, C. D. U.

29 - ROGER LIVET - GEOGRAPHIE de l'ALIMENTATION
1969, 364 pages, PARIS, Editions Ouvrières.

30 - JEAN CLAUDIAN et JEAN TREMOLIERES - APPORTS des ETUDES de COMPORTEMANT à la COMPREHENSION des FACTEURS de l'APPETIT.
dans Problèmes actuels de l'Endocrinologie et de Nutrition (Série 9). 1965, p.p. 289-326, PARIS.

31 - JEAN TREMOLIERES - IMPLICATIONS SOCIO-ECONOMIQUES des HABITUDES ALIMENTAIRES.
1962, 20 pages dactylographiées, Conférence, PARIS.

32 - Jean TREMOLIERES - FACTEURS CULTURELS des HABITUDES ALIMENTAIRES
dans la "Santé de l'Homme", Mars-Avril, 1962, p.p. 23-27, PARIS, La Documentation Française.

33 - JEAN TREMOLIERES - CONSEQUENCES de l'EVOLUTION des HABITUDES ALIMENTAIRES
Sur les moyens de produire et la formation professionnelle des agriculteurs et producteurs. Conférence, 39 pages dactylographiées, 1964, PARIS.

34 - JEAN TREMOLIERES et JEAN CLAUDIAN - CONTRIBUTION des ENQUETES ALIMENTAIRES à l'ETUDE du COMPORTEMENT ALIMENTAIRE de l'HOMME
Experientia, 1953, suppl. 1, p.p. 13-35, BALE, Birkhauser Edit.

35 - JEAN CLAUDIAN - POUR UN NOUVEL HUMANISME de la NUTRITION
L'Homme de la civilisation industrielle à la recherche de sa nourriture. Communication au congrès de la Fédération Internationale pour le progrès de l'Alimentation. 1964, 75 pages, PARIS.

36 - JEAN CLAUDIAN - PROPOSITIONS pour l'ANALYSE du COMPORTEMENT ALIMENTAIRE de l'HOMME
Première conférence internationale, FIPAL, 1964, 69 pages dactylographiées, PARIS.

37 - G. RACT - ENQUETE sur la CONSOMMATION ALIMENTAIRE dans la REGION de l'EST.
dans Bull. de l'Inst. Nat. d'Hygiène, Tome 13, n° 1, Janv-Mars 1958, p.p. 99-122, PARIS.

38 - Y. SERVILLE, F. VINIT, J. TREMOLIERES - ENQUETE sur l'ALIMENTATION et les dépenses des familles de salariés de STRASBOURG.
dans Bull. de l'Inst. Nat. d'Hygiène, Tome 6, n° 4, Oct. Déc. 1951, p.p. 612-636, PARIS.

39 - JEAN TREMOLIERES, YVONNE SERVILLE et COLLABORATEURS - GEOGRAPHIE de l'ALIMENTATION en FRANCE
Taux nutritionnels et habitudes alimentaires dans six régions rurales. Dans Recueil des travaux de l'Inst. Nat. d'Hygiène, Tome IV, fas. 2, 1952, p. 495-572, PARIS.

40 - YVONNE SERVILLE et CLAUDE TREMOLIERES - RECHERCHES sur le SYMBOLISME des ALIMENTS et la SIGNIFICATION du REPAS FAMILIAL.
dans Cahiers de Nutrition et diététique, Vol. II., fas. I, 1967 p.p. 49-58n OARIS, P. U. F.

41 - JEAN CLAUDIAN, YVONNE SERVILLE, JEAN TREMOLIERES - ENQUETE sur les FACTEURS de CHOIX des ALIMENTS
dans Bulletin de l'I. N. S. E. R. M., T. 24, 1969, n° 5, p.p. 1277-1390, PARIS.

42 - GERARD DEBRY et CLAUDE THOUVENOT - QUELQUES ERREURS ALIMENTAIRES DANS la REGION LORRAINE
dans Annales d'Hygiène de Langue Française, Tome 3, n° 1, p.p. 35-46, 1967.

43 - GERARD DEBRY - LES ENQUETES ALIMENTAIRES - BUTS et TECHNIQUES dans la Vie Médicale, 49, S. 4, p.p. 831-840, Mai 1968, PARIS.

44 - ROBERT PHILIPPE - COMMENCONS par l'HISTOIRE de l'ALIMENTATION Vie matérielle et comportements biologiques. Bulletin n° 1, dans Annales Economies, Sociétés, Civilisations, n° 3, Mai-Juin 1961, p.p. 549-552, PARIS, A. Colin.

45 - FRANK SPOONER - REGIMES ALIMENTAIRES d'AUTREFOIS : PROPORTIONS et CALCULS en CALORIES dans Annales, Economies, Sociétés, Civilisations, n° 3, Mai-Juin 1961, p.p. 568-574., PARIS, A. Colin.

46 - FRANK SPOONER - REGIMES ALIMENTAIRES d'AUTREFOIS : DEUX NOUVEAUX CAS ESPAGNOLS.
dans Annales, Economies, Sociétés, Civilisations, Tome I, 1961, P. 93 et suivantes. PARIS, A. Colin.

47 - MICHEL MORINEAU - RATIONS MILITAIRES et RATIONS MOYENNES en HOLLANDE au XVIIe SIECLE.
Vie matérielle et comportements biologiques. Bulletin n° 10, p.p. 521-531, dans Annales, Economies, Sociétés, Civilisations, n° 3, Mai-Juin 1963, PARIS, A. Colin.

48 - PIERRE COUPERIE - REGIMES ALIMENTAIRES dans LA FRANCE du XVIIe SIECLE dans Annales, Economies, Sociétés Civilisations, Tome II, 6, 1963, p. 1133-1141. PARIS, A. Colin.

49 - JEAN-JACQUES HEMARDINQUER - LES DONNEES QUANTITATIVES sur les CONSOMMATIONS des ALIMENTS en FRANCE d'AUJOURD'HUI.
dans Annales, Economies, Sociétés, Civilisations, n° 3, Mai-Juin 1961, PARIS, A. Colin.

50 - RAPPORT du COMITE pour les BESOINS en CALORIES F. A. O.
dans Annales de la Nutrition et de l'Alimentation, Juin 1950, p.p. 3-55, PARIS.

51 - JEAN TREMOLIERES, YVONNE SERVILLE et FRANCOISE VINIT - ETUDE sur la RATION ALIMENTAIRE TYPE à préconiser pour le Français dans Bulletin Inst. Nat. Hyg., n° 4, Oct-Déc. 1952, p.p. 767-825, PARIS.

52 - LUCIE RANDOIN et PIERRE LE GALLIC - METHODES et RESULTATS des ENQUETES sur la CONSOMMATION ALIMENTAIRE FRANCAISE d'avant-guerre (1937-1938-1939)
dans Annales de la Nutrition et de l'Alimentation, Tome VI, 1952, p.p. 41-80, PARIS.

53 - JEAN TREMOLIERES et JEAN CLAUDIAN - LA DIETETIQUE des PROFONDEURS (Essai historique) dans Rein, Foie, Maladies de la Nutrition, Tome XIII C, p.p. 10-83, PARIS.

54 - GERARD DEBRY - ON MANGE MIEUX CHEZ SOI
dans Santé du Monde - Organisation Mondiale de la Santé, Février-mars 1973, p.p. 16-25 GENEVE.

55 - ROGER PINTO et MADELEINE GRAWITZ - METHODES des SCIENCES SOCIALES 2e Edition, 1971, p.p. 173-899, PARIS, Précis Dalloz.

56 - J. F. BERNARD BECHARIES - LE CHOIX de la CONSOMMATION
Rationalité et réalité du comportement du consommateur.
Rythmes économiques. Collection A. Piatier, 1970, 224 pages, PARIS, Edit. Eyrolles et d'organisation.

57 - CLAUDE BERNARD - INTRODUCTION à l'ETUDE de la MEDECINE EXPERIMENTALE 1865.
Edition de 1966, PARIS, Garnier Flammarion.

58 - GEORGE KATONA - PSYCHOLOGICAL ANALYSIS OF ECONOMIC BEHAVIOUR 1951, Mc. Graw Hill Book New-York, publié en français, 1969, 364 pages, PARIS Payot.

CHAPITRE II

LA RECHERCHE des SOURCES

En orientant notre recherche des sources en "remontant" dans le temps, nous avons constaté que, dans le domaines des habitudes alimentaires, les multiples documents écrits étaient hétérogènes, fragmentaires et insuffisants et qu'il fallait les compléter à partir de sources orales.

Nous nous sommes aperçus aussi qu'en fait, "passé" et "présent" s'entremêlaient intimement dans les groupes sociaux comme chez les individus et qu'il était difficile sinon impossible de déterminer quand finissait "le passé" et où commençait "le présent".

LES SOURCES ECRITES

A - LE RECENSEMENT

1° Les chiffres et commentaires de chiffres

Les statistiques officielles ont pu être utilisées pour étudier la production et la consommation du pain et de la viande en ville et même à la campagne dans certaines périodes. Les autres enquêtes chiffrées que fournissent les Archives Départementales et Communales, surtout de la Monarchie de Juillet au Second Empire, (miel, légumes, fruits, boissons, etc.) sont imprécises, sujettes à caution, mais les raports qui les commentent fourmillent de renseignements intéressants.

Il existe au service historique de l'Armée et aux Archives du Ministère de la Guerre des documents statistiques à usage militaire (@) et un certain nombre de reconnaissances d'itinéraires effectuées jusque vers 1860 qui ne comportent pas de renseignements aussi précis (@@).

(@) Par exemple pour les départements de Meurthe et Moselle en 1918-1825 in le catalogue général des manuscrits des Bibliothèques publiques de France, Archives de la guerre par Louis TUETEY Paris Plon 1912.

(@@) Cf. Jean FERRY. L'alimentation dans les Vosges au XIXe siècle d'après les études de deux officiers in 93e Congrès National des Sociétés Savantes TOURS 1968 Hist. Mod. TI p. 187-197.

De 1878 à 1907 des "Notices descriptives et statistiques" ont été établies par le Service Géographique et le deuxième Bureau de l'Etat-Major de l'Armée sur les départements et régions de l'Est : Ardennes, Haute-Alsace, Lorraine, Haute-Marne, Haute-Saône, Meurthe-et-Moselle, Meuse, Vosges. Elles renseignent sur les ressources alimentaires, boucherie, fours à pain, moulins à céréales par commune et pour l'ensemble des départements.

Les premiers syndicats agricoles de la fin du XIXe siècle ont souvent publié leurs comptes d'achats alimentaires au bénéfice des cultivateurs adhérents (in le Bon Cultivateur de l'Est 1887-1893).

De nombreux annuaires topographiques et statistiques, s'inspirant plus ou moins des enquêtes officielles, comportent des renseignements chiffrés intéressant les départements du Nord-Est. Par exemple DELAMORRE 1810 (1) ; AUDENELLE 1827 (2) ; H. LEPAGE 1843 (3) ; DUBOIS 1844 (4) ; VERRONNAIS 1844 (5) ; BECUS 1872 (6) ; LOUIS 1887-1902 (7) ; L'ANNUAIRE de LORRAINE 1893-1914 (8) etc...

Enfin des cahiers de compte de particuliers, des registres de commerçants ont permis de suivre l'évolution de certaines habitudes au sein d'une famille ou parmi les acheteurs d'un même commerçant.

2° Les enquêtes et rapports d'enquêtes (@)qui font une large place au "non mesurable", aux avis des contemporains sont encore plus nombreux.

Deux rapports remarquables de préfets du 1er Empire, largement utilisés par les historiens lorrains, ceux de MARQUIS (9) et de COLCHEN (10) décrivent les habitudes alimentaires et les ressources des habitants de la Meurthe et de la Moselle au début du XIXe siècle.

Le rapport du Préfet VILLERME en 1840 (11) ne comporte pour la région que de brèves indications sur le régime alimentaire des ouvriers du textile de Mulhouse.

L'enquête agricole de 1866, menée dans tous les départements français sur les instructions de Napoléon III, rend compte des avis des contemporains nantis sur les ressources, la commercialisation des produits, l'augmentation de la consommation alimentaire (12).

Des rapports d'enquêtes plus limités et plus précis sur les boissons 1871 (13), le genre de vie des ouvriers du textile alsacien 1881 (14), la gestion d'un asile psychiâtrique 1888 (15), la vie des ouvriers agricoles en 1912 (16) ne sont que des exemples parmi tant d'autres que le hasard fait découvrir.

Les "topographies médicales" sont des thèses ou des études de médecins de la fin du XVIIIe siècle au milieu du XIXe. Il en est de remarquables imprimées ou manuscrites : DIDELOT 1778 (17) ; LORENTZ 1784 (18) ; GRAFFENAUER 1816 (19) ; LECLERC 1824 (20) ; REIGNIER 1824 (21) ; J. B. JACQUOT 1826 (22) ; J. C. BRAULT 1827 (23) ; P. SAUCEROTTE 1833 (24) ; J. B. SIMONIN 1854 (25) ; BARREY 1855 (26) ; J. B. GEORGEON

(@) Ne sont mentionnés à titre d'exemple que les documents réellement utilisés.

1863 (27) ; BANCEL 1866 (28) ; ... Toutes reflètent la préoccupation nouvelle de mieux connaître le cadre d'action médicale et réunissent des données sur le milieu de la vie, les ressources en légumes, fruits, viande, la nourriture quotidienne, les repas de fête, la consommation d'eau de vie ... des diverses classes sociales et des enfants.

Les monographies des émules de LE PLAY son extrêmement précises quant aux consommations alimentaires. Même limitées à une famille elles ont souvent une portée générale. (29) (30) (31) (32).

Il n'y a par contre rien à tirer des monographies locales établies par les instituteurs en 1889-1900 et 1929 sinon quelques indications très fugitives. La consommation alimentaire et la vie quotidienne ou même économique n'avaient guère place dans les préoccupations de l'époque (⊕).

Les journaux et publications agricoles recèlent de nombreuses études et mémoires. LE BON CULTIVATEUR de l'EST (33), le MOISSONNEUR (34), Le BELIER (35) consacrent par exemple des articles au vin, au pain, à la viande, aux conditions de conservation, aux ressources agricoles et alimentaires locales.

A une époque plus récente, divers organismes ont abordé plus ou moins directement l'étude des consommations alimentaires régionales (⊕⊕) : l'Office d'Hygiène Sociale de Meurthe et Moselle a réalisé en 1932-33, deux enquêtes sur les incidences de la crise de 1929 sur les consommations en Meurthe-et-Moselle (36) (37) et en 1936 sur les budgets et la consommation alimentaire des familles modestes en milieu urbain et semi-rural (inédite).

La Société Scientifique Alimentaire de Paris a effectué de 1937 à 1939 des enquêtes de consommation (inédites) en milieu industriel sidérurgique et en milieu agricole vosgien et alsacien.

La Section parisienne de Nutrition et Diététique de l'Institut National d'Hygiène (puis INSERM) a mené et publié plusieurs enquêtes dans l'Est (cf. chapitre I et (38). Le Groupe de Nancy a conduit de son côté divers types de travaux (39) (40) (41) et publié une partie de leurs

---

(⊕) Cf. la critique justifiée de G. HOTTENGER dans la Lorraine économique au lendemain de la Révolution p. 18 "le défaut que présentent à notre point de vue toutes les monographies locales : la vie économique n'y tient qu'une place tout à fait secondaire. L'auteur ne manquera pas, par exemple, de reproduire les inscriptions que portent les cloches de l'église paroissiale, il nous donnera la liste des maîtres d'école avant la Révolution, celle des curés, des maires, instituteurs et capitaines de pompiers et pour cela il ne nous fera grâce ni d'un nom ni d'une date ..."

(⊕⊕) Ce recensement est encore plus incomplet que celui des sources d'archives, un chercheur isolé ne peut pas être sur toutes les brèches à la fois. Un fichier regroupant toutes les publications régionales classées par thème (au moins les plus récentes) devrait être la première réalisation de tout organisme à vocation régionale pluridisciplinaire.

résultats (42) (43) (44) (45) (46) la plupart du temps, il est vrai, étrangers au but de nos recherches.

Différents organismes locaux dont le recensement systématique reste à faire, se sont penchés sur divers aspects de la consommation alimentaire. Ainsi le C. A. H. R. (Comité d'Action pour le progrès économique et social) de MULHOUSE a donné des indications sur les habitudes de consommation des fruits et légumes en Alsace du Sud (47), le Groupe d'Economie humaine du Haut-Rhin sur les habitudes de consommation des boissons alcooliques dans la même région (48). A NANCY le CREDES (Centre de Recherches et de Documentation Economique et Sociale émanant de la Faculté de Droit) a publié des enquêtes en 1963 sur les tournées des commerçants (49), en 1968 sur l'activité des marchés périodiques d'approvisionnement (50) qui recèlent de nombreuses données sur le comportement des acheteurs et les modifications de la distribution alimentaire.

3° Les travaux divers

a) travaux d'historiens, voyageurs, et érudits locaux

cf. pages suivantes.

AUTEURS CONTEMPORAINS de la PERIODE DECRITE

Date ou période		Auteurs	Données principales
1820	(51)	A. MATHIEU	plantes alimentaires et productions locales
1827-1837	(52)	MATHIEU de DOMBASLE	Maïs, pain, choucroute, dépenses alimentaires, régimes des maîtres et valets en milieu agricole.
1830-1840	(53)	J.B.DEMANGEON	types de consommateurs en plaine et en montagne - repas de travaux et de fête.
1844-1845	(54)	J.C.FAWTIER	pain fabriqué chez les paysans.
1852	(55)	A. JACQUEL	plantes cultivées et productions alimentaires montagnardes.
1856	(56)	A. MICHIELS	genres de vie des bûcherons et schlitteurs-Prédominance du lait et de la pomme de terre.
1861	(57)	P. ANDRE	Précisions sur les facteurs d'augmentation de consommation urbaine de la viande.
1861	(58)	E.A.SEILLIERE	Omniprésence de la pomme de terre - Repas de fête dans les diverses classes sociales-Difficulté de modifier les habitudes alimentaires.
1861	(59)	J. CHAPELLIER	Consommation du kirsch et des cerises.
1864	(60)	E. VACCA	Fabrication et consommation du fromage.
1866-1885	(61)	X. THIRIAT	Ressources et dépenses alimentaires des paysans de la montagne-Repas de travaux et de fête-Boissons, us et coutumes alimentaires-Nouveaux moyens de cuisson-Ressources végétales alimentaires.
1882	(62)	A. ZUNDEL	Consommation urbaine et rurale de la viande de boucherie dans l'Alsace du Nord.
1875-1885	(64)	C. HUSSON	Nombreuses remarques locales dans des ouvrages plus généraux sur pain, vin, bière, café, thé, beurre, viande, les épices ...
1887	(65)	A. VIGNERON	Boissons falsifiées-vin de raisins secs-pain de ménage.
1889	(66)	CH. GRAD	Mets typiques de l'Alsace-Ressources, manières de se nourrir selon les types d'activité de ses habitants. Changements à la campagne et à la ville.

...

Date ou période		Auteurs	Données principales
1890	(67)	A. MEYRAC	Mets typiques des confins ardennais-Vie alimentaire à la campagne vers 1830-Repas de fête, consommation de la bière, du café, de la piquette, de la viande et du gibier.
1893	(68)	A. PRUDHOMME	Plantes cultivées et productions alimentaires locales.
1902	(69)	N. HAILLANT	Proverbes et dictons en patois en rapport avec habitudes alimentaires ou alimentation.
1902	(70)	G. LIETARD	Modification du régime alimentaire vosgien entre 1840 et 1900.
1903	(71)	H. LABOURASSE	Tableau général de l'alimentation paysanne en 1903. Rétrospective 40 ans avant : menus, usages, dictons et pronostics alimentaires.
1904	(72)	Ch. LAFITTE	Consommations alimentaires familiales entre 1789 et 1900.
1909	(73)	R. ANDRE	Habitudes alimentaires des ouvriers des mines et sidérurgie.
1911	(74)	A. PELLINGRE	Festins campagnards.
1911	(75)	J. BOHIN	Production et consommation de "vin de pays".
1912	(76)	G. GIBAULT	Données générales très précises sur les différents légumes.
1913	(77)	Ch. GUYOT	Consommations et habitudes alimentaires des ouvriers en milieu rural.
1919	(78)	C.de CANISY	Alimentation, approvisionnement, jardins ouvriers, coopératives d'alimentation bassin ferrifère.
1920-1935	(79)	Ch. SADOUL	Appareils de cuisson-âtres, vaisselle, huches, cuisine (soupe, viande, crème).
1921	(80)	L. LALLEMENT	Repas de noce, proverbes, locutions alimentaires.
1927	(81)	G. HOTTENGER	Cuisine et son mobilier-alimentation quotidienne, boissons après 1914.
1930	(82)	E. MARTIN	Evocation des nourritures campagnardes.
1934-1938	(83)	V. DELEPEE	Notations diverses sur la vie alimentaire du paysan lorrain et son évolution.

...

Date ou période		Auteurs	Données principales
1934-1948	(84)	L. LAVIGNE	Cochonnailles et commerce de la charcuterie. L'huile : production, fabrication et consommation locale - Repas aux champs
1950-1954	(85)	V. LALEVEE	Genre de vie et nourriture des montagnards et surtout des marcaires (gardiens de troupeaux).
1967	(86)	C. LARDET	Nourriture et coutumes alimentaires paysannes.
		TRAVAUX ECRITS POSTERIEUREMENT à la PERIODE DECRITE (@)	
XVIe à XVIIIe	(87)	Ch. CHARTON	Introduction de la pomme de terre dans l'alimentation régionale.
Du M. A. au XVIIIe	(88)	CH. GERARD (1877)	Habitudes et consommations alimentaires alsaciennes.
XVIe-XVIIe	(89)	E. DIETZ (1887)	Introduction de la pomme de terre.
XVe - XIXe	(90)	CH. GUYOT (1889)	Prix des denrées alimentaires aux cour des siècles.
Du M. A. au XVIIIe	(91)	P. BOYE (1903-1933)	Genres de vie des montagnes vosgiennes Abeilles, cire et miel - riz - eau de vie - maïs.
Milieu du XIXe	(92)	R. PERROUT (1920)	Nourritures bourgeoises, fruits, légumes, café, chocolat, sucre, fruits exotiques, vins et liqueurs.
1789-1870	(93)	G. HOTTENGER (1924-1932)	Commercialisation et prix des denrées alimentaires.
Du M. A. au XIXe	(94)	R.de WESTPHALEN (1934)	Répertoire des traditions culinaires.
Début XIXe	(95)	A. RIFF (1963)	Monographie, vaisselle de faïence et d'étain en usage.
XVIIIe-XIXe	(96)	G. RICHARD (1963)	Sobriquets liés à la nourriture.
XIXe	(97)	E. HERFELD (1965)	Régimes alimentaires des tâcherons à a la vigne.
Moyen-âge	(98)	CH. WITTMER (1966)	Manières de manger et consommation dans l'Alsace médiévale.
M. A.à XXe	(99)	P. ROHR (1970)	Quelques citations sur le lard-Beaucoup de documents difficiles à consulter par ailleurs.
XIVe	(100)	H. COLLIN (1971)	Ressources alimentaires dans la Lorraine médiévale.

(@)
Les ouvrages plus généraux ou n'intéressant pas la région ne sont pas mentio nés. Bibliographie très complète, à jour jusqu'en 1946, dans les FONDEMENTS BIOLOGIQUES. de Max SORRE. Livre II ; Le milieu vivant et l'alimentation de l'homme pages 152, 185, 215, 244 et 287, 2e édition 1947.

b) les ouvrages de romanciers et de poètes régionaux

G. THUILLIER (op. cit. Chap. I) estime à juste titre que les sources littéraires permettent de saisir certaines attitudes devant la nourriture et apportent parfois quelques détails précis. Le plus souvent les données sont fugitives ou très éparses chez les écrivains dont la notoriété a dépassé le cadre régional où qui sont devenus "parisiens" très tôt (A. THEURIET, M. ARLAND, E. MOSELLY (@), ERCKMANN-CHATRIAN (@) etc..) même lorsqu'ils évoquent leurs souvenirs d'enfance (P. GAXOTTE (101). C'est chez des moins connus que la moisson est plus abondante, R. COLLIN (102), B. CURIEN-GIROT (103) par exemple et surtout J. CRESSOT et G. GOBRON. J. CRESSOT a évoqué (104) dans une langue pure et précise toute la vie alimentaire du monde rural lorrain d'avant la première guerre mondiale. G. GOBRON, esprit tourmenté, fin et caustique, excellent observateur du monde rural de l'entre deux guerres a noté d'innombrables expressions, dictons et sobriquets alimentaires (105). Les poèmes, chansons et saynètes nous ont fourni au hasard des lectures des détails alimentaires souvent joliment exprimés. Ainsi par exemple les poèmes du patoisant vosgien E. MATHIS qui glorifient le repas de fin de travaux, le fromage, l'eau de vie (in le PAYS LORRAIN 1912 et Bull. Société philo-vosg. 1927-28-30-38) ; de J. VALENTIN, les brimbelles (ibd 1931, p. 255-256) ; de E. SERNAIN, les fruits lorrains (ibd 1931 pages 15-16 ; -d'A. THEURIET, la fiouse ou quiche lorraine (in LE LIVRE de la PAYSE, Nouvelles poésies 1872-1882 p.p. 63-65), de L. TONNELIER, la tarte aux mirabelles (in le PAYS LORRAIN 1908 p. 565) etc .. sans oublier cette vieille chanson des pommes de terre célèbre parmi les schlitteurs des montagnes vosgiennes aux XVIIIe et XIXe siècles, attribuée à HOFFMANN de FALLERSLEBEN (in la Revue Alsacienne juin 1877). Bien que chansonnier "parisien", G. CHEPFER nous a laissé une savoureuse évocation du repas de la "communion du Mimile" des années 1925-30 (in les PAYSANNERIES LORRAINES : LE PAYS LORRAIN et disque CBSO OS1205 Standard).

c) les articles et ouvrages gastronomiques ou culinaires ont été moins fructueux qu'on pourrait le penser. La BIBLIOGRAPHIE GASTRONOMIQUE de G. VICAIRE (106) répertorie en fait, dans 908 pages de texte, une multitude d'ouvrages, d'articles voire de pièces de théâtre s'intéressant à la cuisine, la table, l'office, les aliments, les gourmands et les gastronomes, l'économie domestique du XVe siècle à 1890 parmi lesquels on découvre çà et là mentions de travaux régionaux. Les livres de cuisine déjà foisonnants au XIXe siècle et, pour certains, constamment réédités, la CUISINIERE de CAMPAGNE et DE LA VILLE (107) par exemple, sont trop généraux et ne fournissent guère de renseignements régionaux. D'autres ouvrages sur "l'économie domestique", "l'économie des ménages" n'ont souvent de "régional" que le lieu de résidence de leur auteur (108). L'introduction et beaucoup d'éléments de la "CUISINE MESSINE" d'AURICOSTE de LAZARQUE sont intéressants, bien que ses recettes ne soient pas toutes lorraines (109). Peu de choses sont à glaner dans les causeries.

(@) Exceptées chez E. MOSELLY, La Noce Lorraine et chez ERCKMANN-CHATRIAN, les agapes de l'AMI FRITZ ou les repas plus austères du Maître-d'école de l'HISTOIRE d'un SOUS-MAITRE.

gastronomiques de J. B. BARBE (110) ou la FRANCE à TABLE qui se cantonne surtout dans le folklore et les spécialités gastronomiques (111). Plus riches sont la CUISINIERE du HAUT-RHIN de M. SPOERLIN (112) qui connaît de nombreuses éditions françaises et allemandes à partir de 1815 et surtout le poème gastronomique sur l'ALSACE GOURMANDE de G. SPETZ (113) qui donne des détails précis sur la consommation de la choucroute, du bouilli, des hors-d'oeuvre, des pâtés et de la multitude des crêmes et pâtisseries alsaciennes. En LORRAINE la toute récente CUISINE LORRAINE parfaitement illustrée de J. M. CUNY (114) s'efforce de tirer parmi les recettes réputées être du terroir, les plus simples et les plus typiques.

B - LES DIFFICULTES

1° La recherche des sources s'est révélée particulièrement difficile. C'est l'absence de travaux régionaux de synthèse historique - jusqu'ici, l'alimentation quotidienne, celle surtout des gens modestes, n'a guère intéressé les historiens (●) - qui nous a contraint à recourir à des sources si nombreuses et si diverses. Notre double formation d'historien et de géographe a été particulièrement utile. Les éléments de base (archives, bibliographies) se sont révélés difficiles à utiliser. Dans les départements lorrains par exemple - en Meurthe-et-Moselle exceptée - les archives du XIXe siècle ne sont pas analysées avec soin et répertoriées par thèmes précis. Les bibliographies systématiques des publications sont récentes : 1909 pour la Lorraine, 1919 pour l'Alsace. Nous avons dû fouiller parmi quelques deux mille cinq cents publications classées sous des rubriques très diverses : histoire et géographie régionale ; topographies médicales ; économie agricole, domestique ou rurale ; agriculture, élevage, journaux agricoles, hygiène, agronomie, questions sociales, statistiques agricoles, voire poésies ou romans régionaux ... Nos recherches ont été souvent vaines car la plupart des études utiles ne mentionnaient que rarement dans leurs titres des mots-clés ayant un rapport avec l'alimentation et les habitudes alimentaires. Aussi est-il certain que des documents intéressants nous ont échappé. Devant l'immensité de cette tâche de bénédictin qui pourrait donner lieu à plusieurs thèses d'histoire, nous nous sommes limités à l'examen des Archives Publiques de Nancy et nous n'avons fait des incursions très brèves dans les autres départements et aux Archives Nationales que sur des points précis, nous contentant de glaner dans des ouvrages de seconde main. Nous avons aussi recherché par radio et par voie de

---

(●) Dès 1853, CH. GERARD caractérisait ainsi le titre de son ouvrage "L'Ancienne Alsace à table" :
"Voilà un titre qui pourrait bien donner à rire à une foule de gens sérieux ou qui s'imaginent être tels. Eh ! quoi, diront-ils, vous pensez nous parler de la cuisine de nos ancêtres, sans offenser la dignité de l'Histoire ! Quel intérêt voulez-vous nous faire prendre à savoir comment vivaient nos pères, de quels aliments ils se nourrissaient, quels étaient leurs goûts et leurs aversions gastronomiques, de quels vins ils aimaient à se délecter, quelles habitudes présidaient à la vie intime du foyer domestique et de la famille ?"
Et CH. GERARD n'évoquait guère l'humble cuisine des misérables chaumières !

presse des documents divers pouvant aider à éclairer la question : des cahiers de comptes de ménagères, de cultivateurs et fermiers, de marchands ambulants, meuniers, huiliers et autres fabricants de produits alimentaires ; de collectivités, hôpitaux et hospices ... des vieux menus, des cahiers de recettes et de cuisine ... La récolte sans être pléthorique n'a pas manqué, surtout pour la période postérieure à 1914.

2° L'exploitation de ces données hétérogènes et fragmentaires nous a permis de reconstituer en partie la trame de l'évolution de certaines habitudes alimentaires depuis presque 200 ans. Les statistiques, lorsqu'elles se présentaient en séries longues et homogènes, nous ont servi à tracer des courbes d'évolution à long terme (cf. pour la viande). Plus fragmentaires, elles nous ont permis pourtant d'évaluer sur de longues périodes l'évolution des prix réels de certaines denrées alimentaires pour les catégories sociales les moins favorisées. Nous avons pu cartographier des différences régionales lorsque les données chiffrées de base existaient et que nous avions la possibilité matérielle de les exploiter. Certaines cartes demandaient par exemple un comptage des professionnels à partir des listes nominatives de recensement et devaient de ce fait être limitées dans l'espace même si les autres données statistiques étaient exploitables d'une manière plus commode. (Cf. extraits des cartes sur les boulangers et les fours particuliers en 1876 in. les Cahiers de Nutrition et de Diététique Vol. IV. fasc. 4 p. 17 1969).

En définitive notre démarche d'étude du passé a été différente de celle des historiens. Ceux-ci ont pour souci "de retracer le déroulement intégral des faits dans le temps", de recréer "un tableau local avec toutes ses péripéties temporelles et spatiales" (115). Nous avons cherché, quant à nous, ce "qui dans le passé peut servir à expliquer le présent" et nous n'avons retenu "dans une évolution longue et parfois mouvementée ... que les points saillants qui font que le fait observé n'est pas un anneau isolé mais le maillon d'une longue chaîne (ibd)".

LES ENQUETES

Conjointement à l'exploitation des sources écrites découvertes nous avons lancé plusieurs types d'enquêtes auprès de personnes âgées, de ménagères plus jeunes, de commerçants et d'enfants des écoles primaires.

Comme témoins du "passé" nous avons admis les personnes âgées de 75 ans et plus vers les années 1967-70. Sur le plan de la consommation familiale "actuelle" nous avons estimé "jeunes" les familles dont l'âge de la mère ne dépassait pas 45 ans, sans toutefois attribuer à cet

âge une valeur charnière aussi absolue qu'H. DUPIN (116)(⊕) dans un domaine où, même en milieu rural, l'évolution va s'accélérant plus ou moins selon bien d'autres critères et où des habitudes nouvelles se marient intimement avec des pratiques anciennes.

A - LES QUESTIONNAIRES

1° Les questionnaires de base (annexe 1 et 2) étaient destinés à une analyse aussi complète que possible de la situation alimentaire "ancienne" et "actuelle".

Deux grandes parties, Passé et Présent, étaient bâties d'une manière identique et comprenaient cinq grands chapitres et 700 questions (tableau 1). Pour le "présent", 19 tableaux étaient destinés à faciliter la tâche des enquêteurs et résumaient les questions sur l'origine, la fréquence, l'époque de consommation éventuelle de chaque aliment ou préparation culinaire.

CHAPITRES	TITRE	PASSE	PRESENT
I	Présentation de la localité et des familles	17	27
II	Conditions de préparation des repas	21	24
III	Déroulement et composition des repas	44	49
IV	Approvisionnement et types de consommation	224	247
V	Alimentation et vie	24	23
	TOTAL	330	370

Tableau 1 - CONTENU des QUESTIONNAIRES de BASE

(⊕) H. DUPIN relate cette boutade de la Directrice d'une Ecole féminine agricole bretonne : "Dites-moi ce qu'il y a sur la table au repas de midi et je vous dirai l'âge de famille" et il ajoute "Elle avait pleinement raison ; s'il y a de la soupe été comme hiver, si la crème et le beurre sont en permanence sur la table, le chef d'exploitation a plus de quarante-cinq ans. Si la soupe a disparu du repas de midi et est remplacée par des hors-d'oeuvre, si le beurre n'est pas constamment présent, si les fromages deviennent quotidiens et les fruits fréquents, le chef d'exploitation et son épouse ont moins de quarante-cinq ans".

Le chapitre "Approvisionnement et types de consommation" était de loin le plus important (tableau 2) : 13 rubriques, 571 questions.

N°	RUBRIQUES	PA	PR	N°	RUBRIQUES	PA	PR
1	Viandes	18	26	8	Fruits frais et conservés	14	17
2	Poissons	15	18	9	Lait et produits laitiers	24	25
3	Oeufs	4	3	10	Pain, riz, pâtes, biscottes	22	15
4	Graisses	13	7	11	Pâtisseries, sucre, confitures	26	30
5	Légumes secs	9	6	12	Soupes et potages	16	26
6	Légumes frais et conservés	12	15	13	Boissons	48	46
7	Pomme de terre	3	13		TOTAL	224	247

Tableau 2 - CONTENU du CHAPITRE : APPROVISIONNEMENTS et TYPES de CONSOMMATION

Le maximum de renseignements était demandé sur l'origine des familles, les activités, la formation scolaire, les aspects physiques de leurs membres.

De nombreuses questions étaient posées sur les ustensiles de cuisine, les moyens de cuisson et de conservation anciens et modernes ; l'importance du matériel culinaire dans les cadeaux de mariage autrefois et aujourd'hui ; la préparation et le lieu des repas selon les circonstances (jour ordinaire, fête patronale, mariage etc..), le choix des aliments et leur importance selon les membres de la famille.

Pour cerner le déroulement et la composition des repas, il était demandé, outre le lieu et le nom familier de ceux-ci, le premier plat selon les jours, les circonstances et les saisons; les desserts habituels s'ils existaient ; la composition habituelle des repas du matin, de midi et du soir; celle des repas exceptionnels, leur menu et les aliments fournis par la maison ; l'ambiance des repas, le rôle du père, de la mère, des enfants étaient analysés.

La partie la plus fournie, les grands types d'approvisionnements et de consommation, permettait d'interroger sur les sources d'approvisionnement (auto-production ou achat), la fréquence de consommation selon les jours de la semaine et les saisons des grandes catégories d'aliments (viandes, légumes, pommes de terre, pain, lait, etc..). Parmi

les préparations, une place privilégiée était faite à la soupe, aux entrées, entremets-desserts et produits préparés ...

2° Les questionnaires partiels - visaient à éclairer des points précis insuffisamment approfondis dans les questionnaires de base.

- Pour le pain, le but était de vérifier et de caractériser l'importance du maintien d'une habitude alimentaire archaïque en Alsace : la fabrication et la consommation du pain dans les ménages. Deux types de questionnaires, fort proches l'un de l'autre, destinés aux enquêteurs et éventuellement aux familles fabricantes, comprenaient respectivement 42 et 44 questions (annexe 3 et 4). Ils cherchaient à obtenir des données sur la localisation géographique de la fabrication, ses techniques et son importance ; les types de fabricants ; les raisons du maintien ; les réactions des boulangers, des jeunes, des vacanciers ...

- L'étude de la viande exigeait, pour être assez complète, l'avis des professionnels. Le "guide d'entretien", destiné aux bouchers (annexe 5) comprenait 19 "questions", en réalité 90 demandes, sur l'"autrefois" et l'"aujourd'hui" qui tentaient de cerner la consommation de la viande selon les saisons, les catégories sociales, la nature des morceaux ; les changements de goût de la clientèle ; l'augmentation des ventes dans le temps ; l'attitude devant la viande etc...

3° Le questionnaire statistique

Son but essentiel était de localiser certaines habitudes de consommation familiale, anciennes ou nouvellement acquises, en particulier au niveau des préparations culinaires et de préciser ainsi l'existence et les contours d'un espace alimentaire dans la France du Nord-Est.

Le questionnaire(annexe 6) comprenait 9 questions d'identification du milieu : localité, dominante d'activité, ethnie, degré de jeunesse des familles ..... et 23 questions concernant des habitudes de consommation. Sauf dans deux cas (question 15 et 23) le questionnaire ne comportait qu'un seul type d'indication chiffrée : un nombre de familles. Les deux questions ouvertes laissaient à l'enquêteur la possibilité d'exprimer un avis et d'indiquer des habitudes alimentaires anciennes ou nouvellement acquises qu'il jugerait typiques. Huit questions avaient trait à la consommation des légumes et des pommes de terre : pénétration de légumes nouveaux (courgettes) ou relativement nouveaux (tomates) ; maintien de légumes ou de préparations anciennes (pommes de terre en robe des champs, à l'étouffée, choux rouge) ; prédominance éventuelle de tel ou tel légume de fête ; existence de tel plat conservé ancien : (choucroute, naveline). Quatre concernaient les soupes anciennes ou nouvelles (fréquence de consommation, soupe au lard, pot-au-feu, soupe en sachets ; deux, les entrées ou desserts traditionnels (tarte à l'oignon, baba et kougelhopf) deux autres une viande qui se démocratise (le dindonneau) et une préparation traditionnelle qui se maintient (le lapin aux pâtes), une question traitait de la pénétration actuelle d'un fruit nouveau : (le pamplemousse) ; d'une boisson-mets traditionnelle (le café au lait), d'un fromage bien loca-

lisé (la cancoillotte), de la fabrication de l'eau de vie de fruits. Deux questions enfin concernaient les moyens de conservation anciens (bouteilles et bocaux) et modernes (congélateurs).

B - LE DEROULEMENT

Il était impossible d'effectuer seul toutes ces enquêtes.

1° Les enquêteurs ont été à 98 % des volontaires bénévoles. Les élèves-maîtres des Ecoles Normales d'Institutrices et d'Instituteurs de VESOUL, BAR-le-DUC, METZ et STRASBOURG ont composé 50 % de nos dossiers de base dans le cadre d'un mémoire de fin de stage de formation professionnelle. Malheureusement - retombée des mouvements de 1968 - le travail du mémoire a été supprimé début 1970 et nous avons perdu d'excellents et consciencieux collaborateurs. Simultanément nous avons sollicité l'aide d'enseignants en activité ou en retraite, d'archivistes et érudits locaux, de syndicalistes agricoles, de responsables de groupements ruraux ou urbains, d'ouvriers d'usine, cultivateurs, anciens commerçants, ménagères ... Quelques diététiciennes, lycéens et étudiants, rétribués, ont opéré là où nous-même n'avions pas pu nous rendre. Les enquêtes partielles ont été effectuées par correspondance avec l'aide d'enquêteurs inconnus et toujours bénévoles : pour le pain en 1969 auprès des secrétaires de mairie de 135 villages alsaciens ; sur la viande en 1970, exclusivement en Lorraine avec l'aide de 20 enquêteurs, parfois les bouchers eux-mêmes. L'enquête statistique de consommation familiale a été réalisée auprès des enfants de 9 à 12 ans grâce à des instituteurs volontaires et bénévoles dans dix départements couvrant une zone de plus de 30 000 km2, comptant presque 4 millions d'habitants.

2° L'accueil

D'aucuns pensaient à juste titre, au début de nos recherches, que nos énormes recueils de base lasseraient nos informateurs et leurs interlocuteurs. La majorité des enquêteurs sollicités a accepté spontanément de nous aider, quelques uns seulement pour raison de santé, manque de temps ou effrayés par l'ampleur de ce que nous demandions (on pouvait l'être) ont renoncé. Les enquêteurs - généralement du cru - n'ont pas troublé l'univers des personnes interrogées toujours volontaires et qui s'efforçaient de répondre de leur mieux. Nos gens - surtout à la campagne - sont méfiants et même susceptibles. Ils craignent par dessus tout la moquerie des citadins et se méfient des "manants", enquêteurs publicitaires, sondeurs d'opinion et autres démarcheurs. Il faut les mettre en confiance et la plupart des enquêteurs avaient plusieurs mois pour explorer le milieu qu'ils désiraient contacter. A titre d'exemple voici le compte rendu de l'accueil fait à une Normalienne à Vatimont en Moselle : "Il fut dans l'ensemble, très favorable. Cependant le premier contact fut "froid". Se souvenant d'une époque assez récente où des enquêtes de toutes sortes les embarrassaient fréquemment, l'accueil des personnes interrogées fut quelque peu réticent. Les gens de la campagne aiment les situations claires. Après une explication fournie, sur le but que je me proposais, la méfiance et l'étonnement disparurent. Avec beaucoup de bonne volonté, chacun m'offrit son aide, et me promit de ré-

fléchir ... Je revenais l'après-midi du même jour, ou le lendemain matin. On m'attendait. "L'entrée en matière" fut différente pour chacune des personnes. A peine entrée chez eux, les uns me priaient de m'asseoir et entraient aussitôt dans le vif du sujet (pas de perte de temps à craindre chez ceux-ci). Ils débitaient alors tous leurs souvenirs. D'autres éprouvaient d'abord le besoin de me questionner sur mon travail, de s'informer sur la santé de toute ma famille ; voulant me recevoir convenablement, ils me présentaient café et petits gâteaux. Pour ceux-là il y eut quelques difficultés à les "concentrer" sur l'unique objet de ma visite. Chacun me fit ses confidences du mieux qu'il put et le plus sincèrement possible. Bien souvent, les vieux s'arrêtaient. Le manque de mémoire les y obligeait : "Il y a si longtemps de tout ça !" soufflaient-ils au bout d'un moment. Mon étonnement les incitait à me raconter plus de détails, à accentuer certains souvenirs. Sans cesse, ils comparaient "les deux façons de vivre" qui marquèrent leur existence : ils se plaignaient quelquefois du traitement qu'ils devaient subir alors ; mais ils y trouvaient quand même des avantages, ils regrettaient par exemple la mentalité des gens du temps passé. Les réponses m'ont paru plus sincères et faites sans détour, chez les anciens que chez les jeunes". (Régine JACQUEMIN)

Les personnes âgées sont habituellement moins pressées, elles aiment évoquer leur jeunesse et les aspects de leur vie quotidienne. Certaines font preuve d'une mémoire étonnante. Elles se souviennent de faits qui nous paraissent aujourd'hui insignifiants. L'une vous donne la date et les circonstances exactes de la consommation de sa première huître, l'autre de son premier repas au restaurant ou l'achat de la "cuisinière" destinée à remplacer l'âtre. C'étaient pour elles des événements capitaux presque toujours liés à une fête, une cérémonie ou un voyage exceptionnels. Les jeunes, bien que plus habitués à répondre aux questions, ont naturellement moins de temps. Certains d'entre-eux sont moins sincères, se vantent ou dissimulent plus facilement. Les personnes interrogées (et les informateurs !) nostalgiques du "bon vieux temps" sont les plus dangereuses. Certaines estiment bien connaître un monde que souvent elles ont quitté depuis longtemps. Plutôt que de tenter d'évoquer des faits bons ou mauvais avec un maximum d'objectivité et de précision, elles parlent en fonction du souvenir d'une jeunesse à tout jamais perdue et qu'elles idéalisent. Dans l'ensemble, informateurs et interlocuteurs se sont efforcés, comme nous le demandions dans des "instructions" précises, de nous apporter des données sur une situation alimentaire que nous connaissions fort mal. Nous avons été agréablement surpris par le sérieux avec lequel nos questionnaires ont été généralement remplis.

Lors des enquêtes ultérieures, presque toutes effectuées par voie postale et particulièrement dans l'enquête statistique, il a fallu de plus inciter des correspondants inconnus, volontaires et bénévoles à nous répondre et obtenir d'eux le maximum de collaboration. Sur le pain de ménage en 1969, 68 % des secrétaires de mairie et 75 % des familles acceptèrent de répondre à notre questionnaire ; en 1970, 66 % des bouchers contactés répondirent à notre guide d'entretien. L'enquête

statistique de consommation familiale fut proposée à 5 506 écoles dans 226 cantons (⊕) et agglomérations du Nord-Est de la France, 1400 questionnaires (27 %) revinrent complétés. Les résultats furent plus amples dans les milieux ruraux (parfois plus de 60 % dans certains cantons) que dans les grandes agglomérations.

L'enquête s'est effectuée avec l'accord obligatoire des Autorités administratives rectorales et académiques mais en dehors d'elles afin de respecter le volontariat et d'éviter toute impression d'obligation. Les questionnaires complétés nous ont été retournés directement, même lorsque dans une deuxième phase, là où l'échantillon nous semblait par trop insuffisant, nous avons demandé aux Inspecteurs Départementaux de l'Education Nationale de bien vouloir nous favoriser les contacts.

Plusieurs Maîtres ont motivé leur refus : le plus souvent ils ont estimé leurs élèves trop jeunes, l'enquête trop difficile, fastidieuse et trop longue, argué du manque de temps, des obligations déjà multiples, du manque d'homogénéité dans l'origine des familles. Certains ont refusé d'être indiscrets, de s'ingérer dans la vie privée des familles (⊕⊕). D'eux d'entre eux, représentatifs d'une fraction avide de science exacte, ont estimé que "les statistiques étaient pratiquement toujours fausses", "le Français par nature inapte à répondre à un questionnaire simple", "les réponses collationnées complètement inexactes", les conclusions que l'on pourrait tirer "hautement fantaisistes", qu'elles"ne serviraient à rien" et que si "des modifications sérieuses étaient à apporter aux habitudes alimentaires de la population de l'Est, ce n'étaient pas de tels procédés qui y contribueraient". D'autres ont fait l'enquête après hésitations : "J'ai eu du mal à me décider, à poser des questions si insolites à mes élèves", ou persuadés que ce travail n'aboutirait à rien de valable : "enquête trop superficielle, sommaire et sans grande portée pratique. Il faut beaucoup plus de temps pour connaître, sonder et approfondir ce domaine assez diversifié ; est surtout nécessaire le contact humain, avec la connaissance exacte du milieu". Une cinquantaine ont marqué leur intérêt, parfois leur enthousiasme, nous souhaitant "bon courage", "bonne réussite", "bon dépouillement". Parmi eux quarante ont trouvé le questionnaire "intéressant", "bienvenu car complétant les leçons faites sur les aliments et l'alimentation en général", "passionnant pour les élèves, car le sujet alimentation était le thème de la semaine". Plusieurs ont découvert ainsi des habitudes locales qu'ils ne soupçonnaient pas, un maître même était satisfait "de mieux connaître certaines familles du point de vue effectif, alimentation ...". Tous ont réclamé un compte-

---

(⊕) Le canton nous a paru une base territoriale acceptable à condition de diversifier les points d'enquête. Une cartographie à l'échelle de la commune ne serait plus guère possible en raison de la faiblesse de la population de certaines d'entre-elles et surtout à cause des regroupements scolaires. La "Communale" n'existe plus !

(⊕⊕)Même parmi ceux qui ont mené l'enquête cette crainte de l'indiscrétion apparaît : "enquête faite discrètement sous toutes réserves" ; exercice écrit anonyme "afin que les élèves ne croient pas à une curiosité malsaine de ma part". L'alimentation fait partie encore - au moins pour certains Français - de leur vie intime !

rendu (⊕), une synthèse, des résultats.

Les opposants ou indifférents ont eu souvent raison de l'être. Depuis six ans de nombreux informateurs jeunes ou moins jeunes nous ont fait part de leur déception : "on nous trouve toujours pour remplir des questionnaires, mais on ne sait presque jamais à quoi notre tâche a servi". Bienheureux encore ceux qui reçoivent une vague lettre de remerciement ! Cette manière d'agir est lourde de conséquences, car il est très difficile de reconquérir la confiance après de telles pratiques. Nos gens sont réputés à tort froids et peu liants. En fait, ils peuvent donner beaucoup à condition de les interroger sur des faits qu'ils connaissent, vivent ou ont vécu, de ne pas leur imposer un travail, ni débarquer de quelque ville lointaine pour obtenir, entre deux trains, matière à une étude et ensuite ne plus jamais en donner écho. Dès le début de nos recherches et en dépit de nos faibles moyens, nous nous sommes efforcés de rendre compte de nos résultats à ceux qui en exprimaient le désir et de répondre dans les quarante-huit heures aux demandes de renseignements et documents, aux avis et critiques même acerbes. Ce sont environ 6 400 heures de travail bénévole - et notre évaluation est certainement en deçà de la vérité - qui nous ont été offertes par quelques 1 500 enquêteurs de la frontière Suisse à la frontière Belge, des confins haut-marnais à la plaine du Rhin. Sans leur aide désintéressée, toute réalisation eut été impossible.

C - LES RESULTATS

1° L'ampleur (Fig. 2)

De 1968 à 1970 nous avons pu constituer 155 dossiers de base plus ou moins complets sur certaines questions, 75 pour le "passé" et 80 concernant le "présent" dans 101 points d'enquête. En 1970 nous avons obtenu 150 dossiers partiels (sur 21 questions essentielles extraites du questionnaire de base ayant trait au passé) auprès de 50 personnes âgées en milieu rural et 100 en milieu urbain dans un secteur géographique plus restreint (Nancy et un rayon de 30 km autour de l'agglomération)(⊕⊕). 91 questionnaires portant sur 124 points d'enquête ont permis l'étude de la consommation du pain de ménage - 55 points d'enquête ont répondu que la pratique n'existait plus, 69 ont signalé une cuisson et une consommation plus ou moins résiduelles que 21 dossiers familiaux ont permis de caractériser avec plus de précision. 20 questionnaires sur la viande ont été obtenus dans 13 points d'enquête exclusivement situés en Lorraine. L'enquête de consommation familiale a touché 30 086 familles dans 1 150 localités par l'intermédiaire des enfants les plus âgés des écoles primaires. Nous avons pu ainsi dégager un "échantillon industriel" de 5 092 familles dont 3 881 dans le bassin ferrifère lorrain et 1 211 dans le bassin houiller mosellan, un

---

(⊕) Celui-ci, comprenant une page de texte et trois des cartes obtenues, a été envoyé personnellement aux 1 400 enquêteurs en juin et octobre 1974.

(⊕⊕)Le Professeur DEBRY, Directeur du Groupe de Recherche en Nutrition et Diététique, avait accepté d'ajouter ces 21 questions à un dossier d'enquête sur l'alimentation des vieillards. Qu'il en soit très vivement remercié.

"échantillon urbain" hors des zones industrielles précitées, de 7 831 familles dont 5 266 dans la zone de la langue française et 2 565 dans celle de parler germanique ; un "échantillon rural" de 2 299 familles, 1 191 dans la zone française et 1 108 dans la zone allemande (⊕).

2° La validité

On peut se demander à juste titre si 75 dossiers d'enquête de base concernant le "passé et 80 le "présent" étaient suffisants pour obtenir une image assez précise et fidèle d'une réalité très complexe dans une zone géographique si étendue ? Les dossiers ayant trait au passé étaient en fait des synthèses de souvenirs sur les habitudes de consommation d'autrefois. Ils fixaient les témoignages de plus en plus rares sur les mutations de la fin du XIXe siècle. Lors des enquêtes, la plupart des informateurs étaient formels et nous l'avons constaté nous-même : les réponses ne variaient guère d'une personne âgée à l'autre et il était inutile de multiplier les contacts. Aux 60 volumineux dossiers de base se sont ajoutés 150 dossiers partiels et les données puisées aux multiples sources écrites, l'ensemble a permis de se faire une idée valable sinon complète de la situation d'autrefois.

L'échantillon concernant la consommation familiale "actuelle" peut être considéré comme moins valable. Chacun des 60 dossiers amassés ne concerne qu'une famille identifiée avec précision. Les sources écrites contemporaines qui auraient pu les étayer sont finalement bien plus rares qu'à la période ancienne. Il est vrai que notre objectif n'était pas d'établir la proportion par rapport à la population totale de ceux qui consommaient ou ne consommaient pas tel aliment ou préparation culinaire (⊕⊕), mais de prospecter le milieu afin de discerner, au moins grossièrement, le maintien, le recul ou la disparition de certaines habitudes anciennes et la naissance et le développement de certaines habitudes nouvellement acquises, quitte à les localiser ultérieurement avec plus de précision. Il est évident que notre échantillon était bien trop faible pour permettre de discerner, avec une certaine exactitude, des différences entre les divers milieux d'activité et de vie. Certaines zones ont été insuffisamment prospectées mais il ne faut pas oublier

---

(⊕) A titre de curiosité cette enquête a donné lieu au report de plus de 200 000 nombres, au calcul de près de 50 000 additions et de plus de 26 000 pourcentages !

(⊕⊕) Si bien que les pourcentages de fréquence de telle ou telle consommation que nous indiquons en nous fondant sur ces dossiers n'ont nullement la prétention de refléter les habitudes alimentaires de l'ensemble de la population et qu'ils peuvent être aussi facilement infirmés que confirmés par les résultats obtenus à partir de l'enquête statistique ultérieurement menée.

le caractère singulier et artisanal de notre recherche qui aurait beaucoup bénéficié à ses débuts d'un personnel suffisant et rémunéré. La répartition et la densité des points d'enquête ont été fonction du domicile de volontaires bénévoles et de nos possibilités toujours restreintes de déplacement. Or les volontaires serviables et passionnés par le sujet, décidés à composer deux volumineux dossiers totalisant 700 questions à poser à 3 ou 4 personnes ou familles ne sont pas légions !

L'échantillon ayant trait à l'enquête statistique de consommation familiale a été fonction des réponses qu'ont bien voulu donner les instituteurs (Fig. et tabl. 2 bis). 79 % des cantons (167) ont fourni un échantillon que nous avons considéré comme valable, égal ou supérieur au 25e du nombre total des ménages actifs. En dépit de nos efforts de relance, celui-ci a été notoirement insuffisant dans moins

Nb de cantons	Importance échantillon	Villes principales	% des Fam.
116 (55 %)	égal ou supérieur à 1/20e	EPINAL	3 %
dont 26(12%)	égal ou supérieur à 1/10e	THIONVILLE	3 %
51 (24 %)	entre 1/20e et 1/25e	BELFORT	2 %
44 (21 %)	inférieur à 1/25e	COLMAR	1 %
dont 13(6 %)	égal à 1/50e	MULHOUSE	0,5 %
6(3 %)	égal à 1/100e	STRASBOURG	0,3 %
		NANCY	2 %
Total : 211	= Tous représentés	METZ	1 %

Tableau 2 bis - IMPORTANCE de l'ECHANTILLON et % de FAMILLES CONCERNEES par l'ENQUETE DANS les CANTONS et les VILLES PRINCIPALES de la FRANCE de l'EST.

de 10 % de ceux-ci. Dans les villes importantes et dans les grandes agglomérations, même si toutes les écoles primaires avaient répondu, il n'était guère possible d'obtenir un échantillon suffisant au niveau des seuls cours moyens. Comme certains cantons du Bas et du Haut-Rhin, les villes d'Alsace ont été moins coopératives que leurs homologues de Lorraine.

Plusieurs types de critiques ont été formulées sur la validité de cette enquête statistique le plus souvent par les enquêteurs eux-mêmes. Pourquoi avoir fait appel aux instituteurs ? Pourquoi interroger les enfants plutôt que les parents ? N'y avait-il pas un risque de déformation de la réalité, des consommations familiales par les enfants et peut-être une "interprétation" par quelques 1 400 enquêteurs sans formation préalable, bien que munis d'instructions précises mais toujours sujettes, quoi qu'on fasse, à interprétations diverses. Nous avons pesé les risques d'utilisation d'une telle méthode. Pas plus qu'ail-

leurs nous recherchions à compter et recompter d'une façon exacte un certain nombre de familles consommatrices, mais nous voulions seulement approcher une réalité dans un espace donné, saisir les dimensions de celui-ci en nous aidant du chiffre, aller au-delà de simples impressions nées d'une certaine connaissance préalable du milieu. Il était hors de question de prendre contact directement avec un échantillon suffisamment représentatif de familles dans une zone géographique si étendue et aussi peuplée. Nous ne pouvions qu'imaginer nous adresser aux familles par l'intermédiaire des enfants les plus âgés des écoles primaires (ce qui situait l'âge de la majorité des chefs de ménages actifs entre 35 et 45 ans, sauf dans certaines villes) avec l'aide des maîtres notant des réponses faciles à comptabiliser.

Plusieurs enquêteurs ont estimé pour leur part que "pour avoir des réponses plus justes c'était au niveau des parents qu'il fallait lancer le questionnaire". D'autres ont tenté l'expérience : "j'ai réuni toutes les cuisinières du petit village", "chaque élève a reçu un questionnaire reproduit au duplicateur", "j'ai tiré plus d'une centaine de questionnaires que j'ai envoyés aux familles de tous les milieux : ouvrier, agricole, cadre". Un Inspecteur Départemental nous a même proposé de lancer l'enquête sous cette forme dans sa circonscription : "cela suppose pour 300 classes de 20 élèves un tirage de 18 000 feuilles". Cette proposition fort aimable touche à la difficulté de l'entreprise qui a fait reculer certains enquêteurs à l'échelle de leur localité et même de leur classe, "j'avais pensé leur demander au préalable d'enquêter auprès des parents. J'y ai renoncé, il eût fallu un questionnaire pour chaque élève. Ils n'auraient d'ailleurs pas su l'utiliser" - "le sondage serait plus valable avec l'aide des mères de famille mais il faudrait plus de temps et des questionnaires individuels", "j'avais commencé l'enquête par un exercice écrit, le dépouillement eût été si long que j'y ai renoncé". Nous avons été du même avis lorsque nous avons dépouillé les fiches et questionnaires établis dans les familles sur l'initiative de quelques maîtres scrupuleux ! (⊕)

La méthode de comptabilisation à "main levée", conseillée parce qu'étant la plus rapide, n'est pas allée sans inconvénients : "certains enfants lèvent le doigt pour faire comme tout le monde, d'autres non, pour se singulariser".

"je note dans leurs réponses quelques fantaisies et aussi quelquefois le besoin de paraître vis à vis du camarade ou du maître et par conséquent des mensonges qui faussent les résultats"

"des doigts se levaient par imitation".

"un élève levait le doigt à chaque question ... il mangeait de tout ! difficile à vérifier ..."

(⊕) On pourrait comparer les réponses obtenues de cette manière avec celles comptabilisées à main levée auprès des enfants dans des secteurs voisins pour vérifier si réellement le sondage aurait été plus valable au niveau des parents.

"il semblerait qu'un élève au moins ne soit pas tout à fait sincère, par vantardise".

Certains enquêteurs ont aussi émis des doutes sur les capacités à répondre de la jeune population soumise au sondage.

"Les élèves de mon C. M. 1 ont 10 ans ou 11 ans. Ils sont bien jeunes pour répondre aux questions avec quelque précision"

"Si les grands sont précis, les jeunes hésitent" (dans une classe unique).

"Tous les chiffres sont donnés avec la réserve qu'il convient quand il s'agit de réponses d'enfants".

"Les données fournies par les plus jeunes élèves me paraissent fantaisistes".

D'autres, plus nombreux, ont noté que les élèves n'avaient pas tous la notion du temps : "je ne pense pas qu'il faille accorder une grande importance aux résultats portant sur "régulièrement" (mise à part la soupe peut-être)" ; "la notion de "régulièrement" est peu précise pour des enfants de 10 ans" ; "difficulté de faire évaluer la fréquence d'utilisation des mets"... Quelques-uns pourtant ont évoqué "la mémoire fidèle" de leurs élèves et pensent que la vérité sort plus facilement de la bouche des enfants !

Plus délicates encore ont été les enquêtes dans les classes composées en majorité d'élèves d'origine étrangère et des enquêteuses du bassin industriel nous ont révélé leurs difficultés :

"Avec nos élèves en grande partie étrangères ou d'origine étrangère, il a fallu une véritable explication détaillée et des gravures à l'appui pour de nombreuses questions"

"Nos élèves voient beaucoup de choses autour d'elles et à la Télévision, mais personne n'est là pour leur donner les indications nécessaires :

"elles confondent : choucroute et choux en salade, pot-au-feu et cubes maggi ou autres

"elles appellent courgettes des concombres

"elles appellent pomme-de-terre à l'eau, les pommes vapeurs ou pommes au sel

"elles nomment eaux-de-vie, les jus de fruits

"elles confondent pommes de terre rôties et frites

"elles nomment conserves les légumes mis au congélateur sans préparation spéciale

"D'où un travail assez compliqué pour maîtres et élèves".

Aussi certains maîtres ont-ils estimé que les étrangers (Polonais, Italiens, Portugais, Ukrainiens, Allemands, etc...) des bassins miniers et de la sidérurgie risquaient de troubler nos conclu-

sions et qu'"il serait utile d'approfondir l'enquête sur leurs spécialités". (@)

Certaines questions ont été jugées ambiguës, quelques explications insuffisantes ou sujettes à confusion :

"ne pas trop tenir compte des réponses à la question 1 sur les tomates".

"ambiguïté du mot baba, les élèves ayant répondu affirmativement pensent à baba au rhum ou à cake".

"il est fort probable que deux ou trois élèves confondent "freezer" et "congélateur".

"nous avions donné toutes explications utiles aux enfants pour éclairer les parents (enquête au niveau des parents). Malgré tout je pense que dans la catégorie "congélateur individuel" il y a quand même eu confusion avec le "conservateur à - 18° qui surmontent certains frigos modernes, je pense que les véritables congélateurs à - 30° sont plus rares, 5 ou 6 à ma connaissance".

"question distillation : épineuse - N'intéresse que les cultivateurs et la plupart des réponses restent en blanc : peut-être y a-t-il aussi des réponses de Normand : Non (sous-entendu en 1972, année où il n'y a pas de fruits !)".

La crainte de l'inexactitude de l'approximation, de l'imprécision des résultats qui a étreint quelques informateurs est fonction de toutes ces incertitudes :

"j'ai conscience que l'enquête est imprécise et ses résultats sujets à caution".

"je pense que mon enquête doit être assez erronée".

"enquête très difficile à conduire pour obtenir des résultats exacts".

"j'ai essayé de vous envoyer des chiffres approximatifs, c'est difficile de trouver des nombres précis".

"réponses très approximatives", etc..

"à mon avis valeur limitée".

Par contre d'autres enquêteurs ont semblé satisfaits de l'échantillon que représentait leur classe ou leur école surtout en milieu rural.

"Malgré ce petit nombre de familles (7) je crois que cet échantillonnage reflète parfaitement l'ensemble de la population (29 familles)".

(@) ce que nous n'avons pas pu faire faute de temps !

"Je crois que le résultat de l'enquête dans cette classe est assez représentatif des habitudes alimentaires dans la localité".

"les résultats de l'enquête semblent pouvoir s'appliquer à l'ensemble de la population"

"réponses à peu près exactes à mon avis, les résultats représentent, je pense, les habitudes des habitants de la localité"

"résultats approximatifs à une ou deux unités près - la même question posée à un ou deux jours d'intervalle donnait des différences de 1 ou 2 -"

Même en milieu industriel dans un secteur nouvellement peuplé :

"toutes les familles sont nouvellement arrivées au village, elles proviennent soit de la région, soit des Vosges. Les pères travaillent aux usines Peugeot. J'ai remarqué qu'il y avait concordance entre leurs habitudes et celles des anciens du village sauf pour la distillation et les habitudes nouvelles (couscous, merguez, etc...)".

Il est bien certain que la plupart des remarques sont fondées. Nous savons par expérience que même les adultes n'ont pas toujours une notion bien précise de la fréquence en matière alimentaire et lorsque par exemple nous avons posé la question "régulièrement" aux jeunes enfants c'était pour tenter de discerner si l'habitude de consommation envisagée était en déclin, se maintenait ou progressait, rien de plus. Les avis, trop peu nombreux à notre gré, nous ont révélé en partie ce que dissimulaient les chiffres et nous ont incité à la prudence quant à d'éventuelles conclusions.

D'aucuns nous demanderont quels ont été nos critères rationnels de choix, pourquoi nous avons décidé de questionner sur tel aliment ou préparation culinaire plutôt oue sur tel autre. Certains de nos enquêteurs, par exemple ont déploré l'absence de questions sur le petit déjeuner, la consommation des boissons, des graisses, des pommes de terre frites, des poissons et des fruits de mer ... Nous avons opéré en fonction de notre objectif et de nos moyens. Notre but était de montrer l'existence d'un espace alimentaire et de localiser des différences régionales au niveau des habitudes. Nos enquêtes préliminaires, très complétes mais peu nombreuses et limitées dans l'espace, nous avaient fait discerner des nuances entre les habitudes de consommation des contrées de langue différente, le Nord ou le Sud, les confins ou le coeur des régions prospectées. C'est en fonction de ces connaissances préalables, pas toujours nettement caractérisées, que nous avions choisi nos questions (@). Aussi avions-nous éliminé à priori (et peut-être à tort) toute habitude de consommation qui risquait de ne laisser apparaître

---

(@) En laissant toutefois une porte ouverte à l'initiative des enquêteurs (cf. la question 23 sur les habitudes anciennes ou nouvellement acquises que ceux-ci pouvaient remarquer dans le champ de leur enquête).

aucune nuance régionale (l'habitude de consommer les pommes de terre frites par exemple). Il est évident que ce choix est arbitraire et que des questions intéressantes ont été omises. Si 80 % de celles que nous avisons posées ont permis de dresser des cartes caractéristiques, nous avons regretté certains oublis, surtout lorsqu'ils paraissaient si évidents ... après (@). C'est au niveau de l'élaboration des questionnaires qu'on ressent le plus l'absence d'un "état-major" qualifié et surtout animé d'un esprit de critique constructive. Il est bon de rappeler aussi les conditions matérielles dans lesquelles s'est déroulée notre enquête : action solitaire ; pas ou peu de crédits ; appel à des bénévoles inconnus, souvent lassés de circulaires et d'enquêtes diverses, qu'on ne devait pas effrayer en multipliant les questions et l'ampleur du questionnaire, et qu'il fallait finalement conquérir ... par lettre.

Aussi d'une part nous n'avons pas pu approfondir, dans l'espace de la France du Nord-Est, toutes les données qui touchent à l'analyse ou à l'explication des habitudes alimentaires (consommation des aliments et préparations culinaires certes, mais aussi des ingrédients culinaires ; cuisson, préparation et conservation des aliments ; approvisionnement et stocks, façons et rites culinaires, etc..). Devant un sujet aussi vaste et difficile à saisir, c'est volontairement et en fonction des données de notre enquête statistique, que nous avons limité notre étude aux habitudes alimentaires concernant certains potages et soupes, certains légumes ou fruits, viandes ou poisson, produits laitiers, pâtisseries ou boissons. D'autre part, nous avons dû renoncer à l'idée d'aborder l'étude des habitudes alimentaires selon les activités et les niveaux de vie qu'il nous était impossible de cerner avec précision. Dans un questionnaire d'essai, nous avions demandé des renseignements sur l'activité et le niveau de vie présumé (modeste, plutôt modeste, plutôt aisé, aisé) des familles contactées. Nous y avons renoncé estimant que les réponses (sur les niveaux de vie en particulier) étaient trop subjectives selon les lieux et par conséquent inutilisables. Nous n'avons pu qu'utiliser la dominante d'activité de la localité où se déroulait l'enquête et lorsqu'elle était écrasante, différencier des "milieux" ruraux, urbains et industriels : (Fig. 2 ter A et B)

- l'échantillon "industriel" est composé des cantons du Bassin Lorrain voués quasi-exclusivement à la sidérurgie et de ceux du Bassin houiller mosellan.

- l'échantillon "urbain" a regroupé les familles contactées dans les villes de moins de 30 000 h, entre 30 et 70 000 et dans les grandes agglomérations, villes et banlieues de NANCY, METZ, STRASBOURG et MULHOUSE, en différenciant les villes de Lorraine et d'Alsace, celles de la plaine, des plateaux, des grandes vallées hors du massif montagneux, de la montagne et de ses abords sur le versant lorrain comme sur le versant alsacien, etc...

(@) L'habitude de consommer de la bière aux repas, d'utiliser encore le saindoux ou la crème auraient certainement été intéressantes à localiser.

- l'échantillon "rural" a réuni, selon des "pays" dont l'originalité géographique est souvent décrite (les secteurs à prédominance d'activité agricole, du Nord Lorrain de parler germanique ou français, les plateaux meusiens, le piémont sud vosgien, les "pays" alsaciens, etc.) les familles contactées dans des villages à plus de 60 % d'agricoles, donc vouées à peu près sûrement en majorité aux activités de la terre.

La difficulté de faire évaluer la fréquence de consommation des mets par les enfants - notion capitale pour saisir l'existence et l'ampleur d'une habitude alimentaire - ne nous a pas échappé. Nous aurions aimé lancer une enquête sur les menus quotidiens pour évaluer nous-mêmes la fréquence de consommation de telle ou telle préparation culinaire. Jusqu'ici pareilles enquêtes ont été menées, pour des raisons matérielles évidentes, pendant une semaine ou dix jours par an, parfois dans le meilleur des cas, aux deux saisons principales. Nous possédons par exemple, avec les excellentes enquêtes menées en 1936 par J. PARISOT, une collection de 120 menus quotidiens qui permettraient d'établir - dans un cadre temporel,géographique et sociologique malheureusement étroit - une typologie des menus, des consommteurs et de leurs habitudes durant 10 jours du mois de Mars.

Il nous a semblé difficile de demander à des enquêteurs qui ne nous connaissaient pas, un travail délicat échelonné au cours de l'année et dont le dépouillement solitaire aurait été difficile à réaliser. Aussi nous sommes-nous bornés à tenter de saisir l'existence des habitudes alimentaires aux travers de consommations que nous avions estimé caractéristiques en fonction de leur ancienneté et du nombre de familles consommatrices, tout en étant très conscient de l'imperfection d'une telle démarche de recherche.

Par ailleurs, notre méthode, fondée sur un certain empirisme et sur une participation entre enquêteurs et enquêtés, est hérétique pour les "sondeurs d'opinion" ou autres statisticiens en sciences économiques et humaines qui abhorrent cette complicité. Ils estiment qu'enquêteurs et enquêtés ne doivent pas se connaître, que ceux-là doivent surprendre ceux-ci, les empêcher de réfléchir, de préparer leurs réponses ... et surtout que les enquêtés doivent former un échantillon tiré au sort, judicieusement choisi selon des critères soigneusement déterminés. Si nous avions voulu collationner de cette manière de la nourriture pour ordinateur, la faiblesse de nos moyens nous l'aurait interdit. Si nous avons utilisé une quantification, même sujette à critique, c'est qu'elle nous était utile, apportait quelque chose de plus à notre recherche et ne nous coûtait pas trop cher : "la validité d'une technique de recherche dépend non seulement de la justesse de ses résultats, de leur conformité avec la réalité observée ... mais encore des objectifs qu'elle permet d'atteindre et à quel prix, de l'originalité et de la richesse des informations qu'elle recueille, de leur possibilité de généralisation et d'explication" (M. GRAWITZ op. cit. p. 414). La réalisation de notre cartographie, le coût relativement modeste pour une enquête de cette ampleur, les conclusions même prudentes qu'elle permet de tirer sur la localisation actuelle de certaines habitudes alimentaires, justifient amplement l'utilisation d'une méthode même imparfaite par quelques-uns de ses aspects.

B I B L I O G R A P H I E

1 - DE LA MORRE - ANNUAIRE TOPOGRAPHIQUE et POLITIQUE du DEPARTEMENT de la SARRE
1810, PARIS

2 - AUDENELLE - ESSAI STATISTIQUE sur la FRONTIERE du NORD-EST de la FRANCE
368 pages, 1827, METZ, Hadamard, NANCY, Bibl. munic., fonds lorrain, n° 22.

3 - HENRI LEPAGE - LE DEPARTEMENT de la MEURTHE
Statistique historique et administrative, 2 vol., 1843, NANCY, Peiffer.
LE DEPARTEMENT des VOSGES
Statistique historique et administrative, 2 vol., 1845, NANCY, ibd.
p. 711

4 - E. DUBOIS - STATISTIQUE du DEPARTEMENT de la MEUSE
206, 1844, NANCY, Bibl. Munic., Fonds Lorrain, n° 174, CHARLEVILLE, Colas.

5 - VERRONNAIS - STATISTIQUE HISTORIQUE, INDUSTRIELLE et COMMERCIALE de la MOSELLE
384 pages, 1844, METZ

6 - EDOUARD BECUS - STATISTIQUE AGRICOLE de l'ARRONDISSEMENT de NANCY
398 pages, 1872, NANCY, N. Grosjean
SITUATION AGRICOLE du CANTON de LAMARCHE (Vosges)
174 pages, 1883, Durand.

7 - LEON LOUIS - LE DEPARTEMENT des VOSGES
Description, histoire, statistique. 7 volumes, 1887-1902, EPINAL, Imp. E. Busy

8 - ANNUAIRE de LORRAINE
Guide illustré du commerçant, de l'industriel, du voyageur et du touriste pour Meurthe-et-Moselle, Meuse et Vosges. 1893-1914, NANCY, Crépin-Leblond

9 - PREFET MARQUIS - MEMOIRE STATISTIQUE du DEPARTEMENT de la MEURTHE
adressé au Ministre de l'Intérieur d'après ses instructions ... an XII, 231 pages, PARIS, Imprimerie Impériale, P. 144-145, 163-164, 178-180, 210-211

10 - PREFET COLCHEN - MEMOIRE STATISTIQUE du DEPARTEMENT de la MOSELLE
adressé au Ministre de l'Intérieur d'après ses instructions ... an XI, 196 pages, PARIS, Imprimerie de la République, p. 102-124

11 - VILLERME - RAPPORT sur les OUVRIERS du TEXTILE à MULHOUSE
dans Tableau de l'état physique et moral des ouvriers des Manufactures, 1840, PARIS

12 - ENQUETE AGRICOLE
2e série, Enquêtes départementales, 12e Circonscription : Meuse, Ardennes, Moselle, Meurthe, 1866. Biblio. Munic. Fonds Lorrain n° 8171, NANCY.

13 - MARTZ et LALLEMANT - RAPPORT au CONSEIL MUNICIPAL de NANCY au nom de la commission chargée d'étudier la taxe unique (sur les boissons), 70 pages, 1871, NANCY, Ve Nicolas et Fils.

14 - ENQUETE DECENNALE sur les INSTITUTIONS d'UTILITE PUBLIQUE de HAUTE-ALSACE
Rapports présentés à la Société Industrielle de Mulhouse par son comité d'utilité publique, T. II, 1889, MULHOUSE, NANCY.

15 - Dr J. GIRAUD - L'ASILE de MAREVILLE
Son état sanitaire et son régime alimentaire, dans la Revue Médicale de l'Est, 1880, 27 pages, NANCY.

16 - ENQUETE sur les SALAIRES AGRICOLES
Ministère de l'Agriculture, Office de renseignements agricoles, 1912, PARIS.

17 - Dr M. DIDELOT - DESCRIPTION TOPOGRAPHIQUE et MEDICALE des MONTAGNES des VOSGES
1778, Manuscrit, 67 pages, NANCY, Biblio. Munic. Fonds Lorrain n° 467

18 - Dr J. LORENTZ - MEMOIRE MEDICO-TOPOGRAPHIQUE sur la VILLE de SELESTAT dans Journal de Médecine, Tomme III, 1784, dans Annuaire de la Société des Amis de la Bibliothèque de Sélestat (Dr KUBLER 1956).

19 - J. P. GRAFFENAUER - TOPOGRAPHIE PHYSIQUE et MEDICALE de la VILLE de STRASBOURG
311 pages, 1816, STRASBOURG.

20 - Dr N. LECLERC - TOPOGRAPHIE MEDICALE de l'ARRONDISSEMENT de TOUL
1824, PARIS, p. 65 et suivantes.

21 - Dr REIGNIER - TOPOGRAPHIE MEDICALE de la VILLE de SCHELESTAT (BAS-RHIN)
dans Recueil des Mémoires de Médecine, Vol. XIV, 1824, PARIS, Imp. de Me Huzard.

22 - Dr J. B. JACQUOT - ESSAI de TOPOGRAPHIE PHYSIQUE et MEDICALE du CANTON de GERARDMER
Thèse de Médecine, 1826, STRASBOURG, p. 37 à 39.

23 - Dr J. CH. BRAULT - TOPOGRAPHIE PHYSIQUE et MEDICALE de METZ et ses ENVIRONS
dans Mémoires de Médecine, de Chirurgie et de Pharmacie militaire, vol. 22, 1827, PARIS, p. 45-50 (légumes et fruits), p. 144, p. 197 et suivantes.

24 - Dr. C. SAUCEROTTE - TOPOGRAPHIE MEDICALE de LUNEVILLE et son ARRONDISSEMENT
1833, LUNEVILLE.

25 - Dr J. B SIMONIN - RECHERCHES TOPOGRAPHIQUES et MEDICALES sur NANCY
1854, 430 pages, p.p. 81-88, PARIS, J. B. Baillière, NANCY, Grimblot.

26 - Dr BARREY - TOPOGRAPHIE MEDICALE de l'ARRONDISSEMENT de SAINT-NICOLAS
Manuscrit, 1855, Archives départementales, WM 1372, NANCY, manuscrit.

27 - J. B. GEORGEON - QUELQUES CONSIDERATIONS GENERALES sur l'HYGIENE
dans les campagnes des parties montagneuses des Vosges, 1863, STRASBOURG.

28 - Dr EMILE BANCEL - TOPOGRAPHIE MEDICALE et HYGIENIQUE de l'ARRONDISSEMENT de TOUL
84 pages, 1866, TOUL, Imp. Bastien.

29 - LOUIS GOGUEL - TISSERANDS des VOSGES, HAUT-RHIN
dans Ouvriers des Deux Mondes, Tome IV, n° 36, 1862, PARIS

30 - HENRI PARISET - MONOGRAPHIE d'UNE FAMILLE BUCHERONNE usager de l'ancier comté de DABO
dans les Ouvriers des Deux Mondes (notes prises en 1863), n° 45, Tome V 1884, PARIS, p. 18-19, p. 456-457.

31 - AUGUSTIN COCHIN - BRODEUSES des VOSGES
dans Ouvriers des Deux Mondes, 1864, Tome III, n° 20, PARIS, p. 30

32 - LOUIS CHASSIGNET - ALLUMEURS de REVERBERES de NANCY
dans Ouvriers des Deux Mondes, 1895, Tome IV, 2e Série, 36e fascicule, 53 pages, PARIS.

33 - LE BON CULTIVATEUR de l'EST
Recueil agronomique publié par la Société centrale d'Agriculture de NANCY, 1821-1920, NANCY, Bibliothèque Municipale Fonds Lorrain n° 8154.

34 - LE MOISSONNEUR
Journal littéraire commercial agricole et feuille d'annonces de l'Arrondissement de Lunéville et du Canton de Saint-Nicolas. 1845-1848, SAINT-NICOLAS-de-PORT, NANCY, Bibliothèque Municipale

35 - LE BELIER
Journal spécial d'agriculture pour le Nord-Est de la France. 12-1863 à 12-1883, 5 Volumes, NANCY, Imp. N. Collin.

36 - ANNETTE MINOT - CONSEQUENCES de la CRISE de 1929 dans l'ALIMENTATION des FOYERS MODESTES de MEURTHE-et-MOSELLE
Compte-rendu d'enquêtes, 93e Congrès National des Sociétés Savantes, TOURS, 1968, Section Histoire Moderne et contemporaine, Tome I, 1971, p.p. 365-374, PARIS, Biblio. Nat.

37 - CLAUDE THOUVENOT et ANNETTE MINOT - INCIDENCES de la CRISE de 1929 sur les CONSOMMATIONS en MEURTHE-et-MOSELLE
dans Annales de l'Est, n° 3, 1970, p.p. 235-249, NANCY, Fac. Lettres

38 - YVONNE SERVILLE - COMPTES-RENDUS d'ENQUETES sur l'ALIMENTATION dans la REGION de l'EST
dans Bull. de l'Inst. Nat. d'Hyg., Tome n° 3, p.p. 579-590, 1956.PARIS

39 - G. DEBRY-P. GIRAULT-J. LEFORT-J. THIERAULT- ENQUETE sur les HABITUDES ALIMENTAIRES des TRAVAILLEURS A "FEU CONTINU"
dans Bulletin de l'INSERM, T 22, n° 6, p.p. 2269-1202. 1967, PARIS.

40 - ENQUETES sur l'ALIMENTATION des PERSONNES AGEES en MILIEU RURAL et URBAIN
Groupe de Recherches en Nutrition et Diététique de l'INSERM (Professeur DEBRY), 1969, NANCY, Faculté de Médecine.

41 - ENQUETE sur les MOTIVATIONS ALIMENTAIRES des ENFANTS d'AGE SCOLAIRE
Groupe de Recherches en diététique et Nutrition de l'INSERM,1972,NANCY.

42 - G. DEBRY-P. GIRAULT-M. COMBENIAS-J. M. LEFORT - ETUDE par la METHODE des ENQUETES du MODE d'ALIMENTATION des OUVRIERS POSTES en fonction de leurs horaires de travail
dans Evolution Médicale, n° 2, Tome XI, p. 135-138, Avril-Mai-Juin 1967, PARIS.

43 - GERARD DEBRY - HABITUDES ALIMENTAIRES et RISQUES de CARENCE CHEZ le VIEILLARD
dans Revue Française de Gérontologie, Tome XV, n° 6, Nov-Déc 1969,PARIS

44 - GERARD DEBRY - L'EQUILIBRE NUTRITIONNEL des PERSONNES AGEES
dans Revue Française de Gérontologie, Tome XVII, n° 1, Février 1971.

45 - GERARD DEBRY - ALIMENTATION et HORAIRES de TRAVAIL
dans la Santé de l'Homme, n° 174, p.p. 18-21, Juillet-Août 1971, PARIS, La Documentation Française.

46 - GERARD DEBRY-R. BLEYER - ALIMENTATION et TRAVAIL
1er Symposium International, 6, 7, 8 Mai 1971, VITTEL, 1972, PARIS, Librairie Masson.

47 - GROUPE d'ECONOMIE HUMAINE du HAUT-RHIN - ENQUETE sur la CONSOMMATION des BOISSONS ALCOOLIQUES
Cahiers du G. E. C., N° 2 et 3, 76 pages ronéo, 1957-58, MULHOUSE.

48 - COMITE d'ACTION pour le PROGRES ECONOMIQUE et SOCIAL (C. A. H. R.)
LE CONSOMMATEUR et la DISTRIBUTION des FRUITS et LEGUMES DANS le HAUT-RHIN
Etude économique, 83 pages ronéo, janv.1965, MULHOUSE

49 - NICOLE CLERC-PECHINE - ESSAI sur le RAYONNEMENT COMMERCIAL
Les tournées des commerçants en Lorraine. Enquêtes de 1959, 1963, 208 p. NANCY Centre de Recherche et de Documentation Economique et Sociale (Credes)

50 - NICOLE CLERC-PECHINE - LES MARCHES PERIODIQUES d'APPROVISIONNEMENT EN LORRAINE
L'activité des marchés, Tome II, 1968, 111 pages dactylographiées. NANCY, Faculté de Droit et des Sciences économiques, Centre de recherches et de Documentation économiques.

51 - H. MATHIEU - VOYAGE AGRICOLE DANS LES VOSGES en 1820
108 pages, 1821, EPINAL, Imprimerie Vautrin.

52 - MATHIEU de DOMBASLE - ANNALES AGRICOLES de ROVILLE ou MELANGES d'AGRICULTURE, d'ECONOMIE RURALE et de LEGISLATION AGRICOLE
9 livraisons de 1824 à 1837, NANCY, 3e et 6e livraison.

53 - Dr J. B. DEMANGEON - NOTICE STATISTIQUE sur le REGIME HYGIENIQUE des HABITANTS des VOSGES, 1837, 71 pages, p. 222 et suivantes, MIRECOURT.

54 - J. C. FAWTIER - DE LA FABRICATION DU PAIN DANS la CLASSE AGRICOLE et dans ses rapports avec l'économie publique, 1845, dans le Bon Cultivateur de l'Est, NANCY, Société centrale d'Agriculture, Bibli. Munic., Fonds lorrain, n° 7963.

55 - ABBE JACQUEL - HISTOIRE et TOPOGRAPHIE du CANTON de GERARDMER
178 pages, 1852, PLOMBIERES.

56 - ALFRED MICHIELS - LES BUCHERONS et les SCHLITTEURS des VOSGES
1856, PARIS et NANCY, Berger Levrault.

57 - P. ANDRE - CONSOMMATION de la VIANDE à METZ
dans Mémoires de l'Académie de METZ, 1841-1861, METZ.

58 - E. A. SEILLIERE - AU PIED du DONON
Scènes de Moeurs vosgiennes, 1861, PARIS, 2e Edition, NANCY, Biblio. Munic., Fonds lorrain n° 5016, p. 49-50, p. 81.

59 - JEAN CHAPELLIER - RECHERCHE SUR la CULTURE du MERISIER et la FABRICATION du KIRSCH
1861, MIRECOURT, Biblio. Munic., NANCY, Fonds lorrain, n° 8160.

60 - E. VACCA - FABRICATION DES FROMAGES DITS de GEROME
1864, PARIS, La Maison Rustique.

61 - XAVIER THIRIAT - L'AGRICULTURE DANS les MONTAGNES des VOSGES
Extrait du Journal de la ferme et des maisons de campagnes, 1866, PARIS, V. Masson

- LA VALLEE de CLEURIE
Statistiques, topographie, histoire, moeurs et idiomes. 1869, 458 p. MIRECOURT, REMIREMONT, p. 274-280, p. 291 et suivantes, p. 317

- CATALOGUE des VEGETAUX employés dans la médecine et les usages domestiques dans la partie montagneuse des Vosges antérieurement à 1850
dans Bull. de la Soc.philo.vosg., 9e année, 1883-84.p.p.177-215,EPINAL

62 - A. ZUNDEL - CONSOMMATION de la VIANDE dans les VILLES et dans les CAMPAGNES d'ALSACE-LORRAINE
dans Bulletin de la Société des Sciences, Agriculture et Arts de la Basse Alsace, p. 373 et suivantes, 1882.

63 - LOUIS COLIN - Lettre à Clément Perrin, Cultivateur, sur LA QUESTION FROMAGERE VOSGIENNE. 96 pages, 1882, EPINAL, Vve Collot.

64 - CAMILLE HUSSON - ETUDE SUR le CAFE, le THE et les CHICOREES
dans Journal d'Hygiène, n° 125-126, 16 pages, 1876, PARIS, V. Delahaye

- LE LAIT, LA CREME et le BEURRE
au point de vue de l'alimentation, 1878, PARIS, P. Asselin

- L'ALIMENTATION ANIMALE
272 pages, 1882, PARIS, Dunod

- EPICES, AROMES et CONDIMENTS
1883, ibd.

65 - A. VIGNERON - LA VERITE sur les VINS du MIDI
dans le Bon Cultivateur de l'Est, n° 48, 1887, B. M. NANCY, Fonds Lorrain n° 8154

- PAIN BLANC et PAIN BRUN
dans le Bon Cultivateur de l'Est, p. 5 et 6, 1896, NANCY, ibd.

66 - CHARLES GRAD - L'ALSACE, le PAYS et ses HABITANTS
1889, PARIS, Hachette.

67 - ALBERT MEYRAC - TRADITIONS, COUTUMES, LEGENDES et CONTES des ARDENNES
1890.

68 - A. PRUDHOMME - L'AGRICULTURE de la MEUSE
1893, BAR-le-DUC, Contant Laguerre.

69 - NICOLAS HAILLANT - CHOIX des PROVERBES et des DICTONS PATOIS
de Damas, près de Dompaire, 1902, EPINAL.

70 - GUSTAVE LIETARD - LA POPULATION des VOSGES
Tirage à partir du Tome IV de LOUIS : le Département des Vosges, 1902, PARIS, Masson.

71 - HENRI LABOURASSE - ANCIENS US, COUTUMES, LEGENDES, SUPERSTITIONS, PREJUGES, etc.
du département de la Meuse. 1903, p. 7 et 8, BAR-le-DUC.

72 - CHARLES LAFITTE - L'AGRICULTURE dans les VOSGES
Société des Agriculteurs de France, 1904, REIMS, Matot-Braine.

73 - R. ANDRE - L'ALCOOLISME dans le BASSIN de BRIEY
1909, Thèse Médecine, NANCY.

74 - A. PELINGRE - UNE NOCE en PAYS de SALM
dans Pays Lorrain, 1911, p. 115 et suivantes, NANCY.

75 - J. BOHIN - LA CRISE VITICOLE en LORRAINE
1911, NANCY, Thèse de Faculté de Droit

76 - G. GIBAULT - HISTOIRE des LEGUMES
402 pages, 1912, PARIS, Librairie Horticole.

77 - CHARLES GUYOT - LA VERRERIE de GIRANCOURT
Etude Sociale, 22 pages, 1913, dans Mémoires de l'Ac. Stanislas, 1912-1913. NANCY, Berger-Levrault.

78 - C. de CANISY - LA QUESTION OUVRIERE dans le BASSIN de BRIEY
1909, 223 pages, PARIS, Payot.

79 - CHARLES SADOUL - LA LORRAINE DANS l'ART RUSTIQUE EN FRANCE
de LAS CASES (Philippe de), 96 pages, 1920, PARIS, Ollendorf

- LA CUISINE LORRAINE
dans le Pays Lorrain, Déc. 1935, p. p. 546-556, Janv. 1936, p.p. 17-32. NANCY.

80 - LOUIS LALLEMENT - FOLKLORE et VIEUX SOUVENIRS d'ARGONNE
(Arrondissement de Sainte-Menehould), 1921, p. 178-179, PARIS.

81 - GEORGES HOTTENGER - L'AGRICULTURE dans le DEPARTEMENT de la MEURTHE-et-MOSELLE en 1927
La population rurale, Chap II, p. p. 29-54, 260 pages, Juin 1927, Bull. n° 17, Office Régional Agricole de l'Est. NANCY, Rigot.

82 - E. MARTIN - LA VIE d'AUTREFOIS dans le CANTON de PROVENCHERES-sur-FAVE
dans le Pays Lorrain, 1930, p. p. 98 à 106, NANCY.

83 - V. DELEPEE - L'EVOLUTION des PETITES LOCALITES LORRAINES en SOIXANTE-DIX ANS ou LEBEUVILLE de 1873 à 1933, 1934, NANCY, Imp. Thomas.

- UNE PAYSANNE LORRAINE au XIXe SIECLE (1832-1900)
1938, VILLERS-les-NANCY, chez l'auteur.

84 - LOUIS LAVIGNE - TRAVAUX d'AUTREFOIS : L'HUILE
dans Mémoires de la Soci. Philom. de Verdun, 1934, Tome XVII, VERDUN.

- UNE INDUSTRIE DISPARUE "LA CHARCUTERIE MEUSIENNE"
ibd, Tome XIX, 1936, VERDUN.

- LES COUTUMES MORTES - REPAS AUX CHAMPS
ibd, 5 p., 1948, VERDUN.

85 - VICTOR LALEVEE - AU PAYS des MARCAIRES
Le Valtin, le Grand Valtin, p. p. 152-155, 1950, SAINT-DIE.

86 - CLAUDE LARDET - CHAMP LE DUC AU COURS des SIECLES
Réédition d'une monographie écrite vers 1920, 74 pages ronéo, 1967 CHAMP-le-DUC.

87 - CH. CHARTON - HISTOIRE de l'INTRODUCTION de la POMME de TERRE dans les VOSGES
dans Annales de la Société d'Emulation des Vosges, 1868, EPINAL.

88 - CHARLES GERARD - L'ANCIENNE ALSACE à TABLE
Etude historique et archéologique sur l'alimentation, les moeurs et les usages épulaires de l'Ancienne province d'Alsace, 363 p., 1877, PARIS, NANCY, Berger Levrault.

89 - E. DIETZ - NOTICE sur l'INTRODUCTION de la POMME de TERRE dans la VALLEE de la BRUCHE
(Ban de la Roche). Extrait du Bulletin de la Société des Sciences Agriculture et Arts de la Basse Alsace, 36 pages, 1887, STRASBOURG.

90 - CHARLES GUYOT - ESSAI sur l'AISANCE RELATIVE du PAYSAN LORRAIN à partir du XVe siècle. Extr. des Mémoires de l'Académie Stanislas, 139 pages, 1889, NANCY.

91 - PIERRE BOYE - LES HAUTES CHAUMES des VOSGES
Etude de géographie et d'économie historique, 1903, NANCY, Berger-Levrault.
- ESSAI de CULTURE du RIZ EN LORRAINE au XVIIe SIECLE.
dans Bulletin historique et philologique, 1905, PARIS, Imp. Nationale.
- LES ABEILLES, la CIRE et le MIEL en LORRAINE jusqu'à la fin du XVIIIe Siècle. Etude d'économie historique, 1906, NANCY, Berger-Levrault.
- 4 ETUDES INEDITES dont l'EAU-de-VIE en LORRAINE au XVIIIe SIECLE, LE MAIS en LORRAINE.
1933, NANCY, Arts graphiques modernes.

92 - RENE PERROUT - EPINAL au XIXe SIECLE
dans le Pays Lorrain, 1920, p. 112 et suivantes, NANCY.

93 - GEORGES HOTTENGER - LA LORRAINE ECONOMIQUE au LENDEMAIN de la REVOLUTION
1924, 110 pages, Société Industrielle de l'Est, NANCY.
- LA VIE à NANCY IL Y A 60 ANS.
dans Mémoires de l'Académie Stanislas, 1931-32, NANCY

94 - R. de WESTPHALEN - PETIT DICTIONNAIRE des TRADITIONS MESSINES
1934, METZ.

95 - ADOLPHE RIFF - FAIENCES POPULAIRES de LORRAINE EN USAGE en ALSACE
dans Arts Populaires en Alsace, p.p. 157-158, 1963, STRASBOURG, Istra.

96 - GABRIEL RICHARD - LES SOBRIQUETS en LORRAINE dans la PREMIERE MOITIE du XIXe SIECLE
dans Annales de l'Est, n° 4, 1963, p.p. 347 à 396, NANCY.

97 - EMILE HERFELD - GUENTRANGE. Rétrospectives et avenir de la région de Thionville. Etudes historiques, Fasc. 23, 1965, p. 74-75, THIONVILLE

98 - CHARLES WITTMER - L'ALSACE MEDIEVALE à TABLE
dans Saisons d'Alsace, n° 20, p.p. 451-468, Automne 1966, STRASBOURG. Istra.

99 - PAUL ROHR - BLASONS POPULAIRES et AUTRES SURVIVANCES du PASSE
Curiosités folkloriques du Pays messin et de la région lorraine, 1970.

100 - HUBERT COLLIN - LES RESSOURCES ALIMENTAIRES en LORRAINE
pendant la première moitié du XIVe Siècle, dans Bull. philologique et hist., vol. 1, 1968. p.p. 37-75, 1971. PARIS.

101 - PIERRE GAXOTTE - MON VILLAGE et MOI
1968, PARIS, Flammarion.

102 - ROBERT COLLIN - LES BASSIGNOTS
238 pages, 1969. CHAUMONT. Imp. de Champagne.

103 - BERTHE CURIEN-GIROT et ROBERT CURIEN - AU TEMPS du VILLAGE:CORNIMONT
1970, CORNIMONT, Girompaire, édit.

104 - JOSEPH CRESSOT - LE PAIN au LIEVRE
Souvenirs d'enfance, 198 pages, 1952, METZ, Le Républicain Lorrain.

105 - GABRIEL GOBRON - L'ERMONEC
Roman, 347 pages, 1925, PARIS, Ed. de l'Ame Gauloise.

- HISTOIRES LORRAINES : Au Pays des Cocolinjos et des Colindins, Tome I, 214 pages, Tome II, 291 pages, 1928 et 1929, RETHEL Edit. Ambiorix.

- NOTRE-DAME des NEIGES : Histoire d'une famille de boulangers, 1938, RETHEL, Edit. Ambiorix.

106 - GEORGE VICAIRE - BIBLIOGRAPHIE GASTRONOMIQUE
971 pages, 1890, PARIS, P. Rouquette et fils.

107 - LA CUISINE de la CAMPAGNE et de la VILLE ou la Nouvelle Cuisine
Economique (1ère Edition 1818), 1885, 63e Edition, PARIS, Audot.

108 - J. J. PETIT POISSON - Curé de HAMMEVILLE (canton de VEZELISE)
LE TRESOR des MENAGES ou Recueil d'utiles connaissances, de recettes et de procédés .... 686 pages, 1859, NANCY.

109 - AURICOSTE de LAZARQUE - LA CUISINE MESSINE
1892, 345 pages, NANCY, Sidot, 2e Edition.

110 - JEAN-JULIEN BARBE - LES MESSINS à TABLE
Causeries gastronomiques, 52 pages, 1938, METZ.

111 - LA FRANCE à TABLE
Une série de numéros consacrés entre 1952 et 1967 aux régions de l'Est (par ex. n° 34, 1952, Lorraine ; n° 118, 1966, Moselle ; n° 121, 1966, Vosges ; n° 126, 1967, Haute-Saône ...).

112 - MARGUERITE SPOERLIN, Mère - LA CUISINIERE du Haut-Rhin
à l'usage des ménagères et des jeunes personnes (traduction française), 1ère. 1829, 2e p. 1833, MULHAUSEN, J. RISLER.

113 - GEORGE SPETZ - L'ALSACE GOURMANDE
Poème gastronomique suive de 140 recettes alsaciennes, 1914, 181 pages, STRASBOURG, Revue Alsacienne.

114- JEAN-MARIE CUNY - LA CUISINE LORRAINE
137 pages, 1971, MALZEVILLE, NANCY, chez l'Auteur.

115- JACQUELINE BEAUJEU-GARNIER - LA GEOGRAPHIE
METHODES et PERSPECTIVES - Collection de Géographie appliquée, 1971, 141 pages, PARIS. Edition Masson.

116- HENRI DUPIN - EVOLUTION de la CONSOMMATION ALIMENTAIRE en FRANCE au cours des dernières décennies, 43 pages ronéo. Ecole Nationale de la Santé Publique, 1972, RENNES.

DEUXIEME PARTIE

LES CONSOMMATIONS ALIMENTAIRES

CHAPITRE III

LA CONSOMMATION des SOUPES et des POTAGES

Si la soupe ne semble pas avoir donné naissance à autant d'expressions, comparaisons, dictons et proverbes que le pain ou le vin, elle n'en est pas moins restée très longtemps un élément essentiel voire capital, de l'univers alimentaire populaire ou bourgeois dans la France du Nord-Est.

Pour les bourgeois, la soupe était toujours à la base d'un bon repas ; pour les moins nantis, elle en était souvent l'élément unique, dont ils se réjouissaient longtemps à l'avance lorsqu'elle sortait de l'ordinaire. Témoins ces paysans de Crêpey, au coeur de la Lorraine, il y a quelque cent vingt ans, lorsqu'ils pensaient dès le mercredi précédant le 8 septembre, nativité de la Vierge, patronne du village "Cat d'main la vaille de l'aivant vaille, de lai grande, de lai tant si boune notivitotai qu'on mainge de lai soupe rhôiante..." (@).

LA PHYSIONOMIE de la CONSOMMATION

A la fin du siècle dernier la soupe était un plat le plus souvent bi-quotidien et J. CRESSOT (1895) mentionnait même qu'en milieu rural "dans la plupart des maisons la soupe paraissait trois fois par jour". En fait la soupe du matin resta longtemps l'élément essentiel d'un véritable repas, parfois le meilleur de la journée dans certaines localités.

1° La consommation matinale

J. B. DEMANGEON (1837) décrivait le repas matinal des cultivateurs vosgiens, l'été, vers 7 ou 8 h lors des grands travaux : la soupe au lait et aux herbes, l'omelette ou l'équivalent ; l'hiver lors des battages : la soupe de pommes de terre avec du fromage et du vin. Chez les ouvriers sédentaires et des chantiers on consommait, vers les mêmes heures, pommes de terre, panade ou soupe, pain, fromage ou fruit et verre de vin. Un quart de siècle plus tard, H. PARISET (1863) évoquait la soupe aux pommes de terre, la tranche de pain de seigle et le petit morceau de beurre que les bûcherons de Dabo, dans les Basses-Vosges, con-

---

(@)"C'est demain la veille de l'avant-veille, de la grande, de la tellement bonne Nativité qu'on mange de la soupe "grassante" et "glissante".

sommaient, été comme hiver, au lever du jour en forêt, comme à la maison, les hommes, les femmes ou les enfants. X. THIRIAT (1869) analysait le repas des cultivateurs de la vallée de Cleurie, dans les Hautes-Vosges cristallines, le matin après la traite des vaches : de la soupe de lait ou de légumes, des pommes de terre, du fromage et parfois du lard. CH. GRAD étudiant le régime alimentaire des ouvriers agricoles d'un domaine rural de la région de Mulhouse (1889) mentionnait les éléments du premier déjeuner (entre 4 h et 5 h 1/2) : de la soupe et du pain, un quart de vin, quelquefois du fromage. les jours de plus grande fatigue. Dans les Vosges alsaciennes du Nord une famille nombreuse de bûcherons se contentait le matin de soupe de semoule, de lait, de farine grillée ou de pommes de terre (M. SCHMITT 1890). Plus tardivement encore, sur les confins hauts-marnais, R. COLLIN (vers 1918-20) évoquait le menu matinal, immuable comme celui des autres repas : "une soupe au lait nouveau versé bouillant sur de bonnes lèches de pain de ménage saupoudrées de sel grossier ; une tranche de lard fricassée avec des oeufs, le fromage de nos vaches, un coup de vin de nos vignes et le café étranger sur cette table vouée aux seuls produits de la maison".

Lors de nos premières enquêtes, 15 % seulement des témoins âgés se souvenaient d'une consommation matinale de la soupe, le plus souvent chez leur père. En 1973, nos enquêteurs l'ont mentionnée comme un événement insolite, dans une ou deux familles de cultivateurs.

2° La consommation quotidienne

Au cours de nos enquêtes préliminaires, 98 % des personnes âgées interrogées mangeaient de la soupe dans leur jeunesse tous les jours, au moins une fois ; presque 55 % en consommaient midi et soir, été comme hiver. Tous les ménages "jeunes", interrogés en 1968-70, mangeaient de la soupe à cette date, mais 25 % seulement quotidiennement et le plus souvent en hiver. Parmi les familles consommatrices, 22 % mentionnaient une consommation l'hiver, 3 % l'été, 1 % n'avait pas de préférence mais 73 % ne donnaient pas d'avis. Sur 12 soupes classées parmi les plus couramment consommées dans 60 ménages, la consommation l'hiver était citée 92 fois, celle d'été 26, mais 122 fois on consommait indifféremment à l'une ou l'autre saison et 102 fois l'avis n'était pas donné. Nous n'avons pas jugé utile de poser la question en 1972-73 et nous avons admis que la soupe était consommée de préférence en hiver mais que l'indifférence l'emportait sur la consommation saisonnière sauf pour certaines soupes épaisses et "réchauffantes" qui dominaient en saison froide (soupes aux légumes secs, soupe au lard, pot-au-feu) ou légères et vite faites qui prédominaient en été (soupes en sachets par exemple). Par contre l'enquête statistique de 1972-73 a permis de préciser l'importance, les zones géographiques, les moments privilégiés au cours de la journée de cette consommation quotidienne familiale.

Si 75 à 100 % des familles mangent la soupe, le plus souvent 35 à 45 % seulement le font quotidiennement, surtout en hiver. Toutefois, il existe des différences notables selon les secteurs (Fig. 3).

et les milieux géographiques. Partout dans les milieux ruraux (tableau 3) la consommation des soupes et potages se situe entre 87 et 100 %, mais la consommation quotidienne dans les villages à forte prédominance agricole reste surtout importante dans ceux du Piémont sud vosgien et des confins francs-comtois (84 %), ainsi que dans la Plaine sous-vosgienne Sud et dans la Vôge (74 %). Ailleurs, des zones de densité notable se situent en Alsace du Sud (69 %), dans le vignoble sous-vosgien (67 %), en Alsace du Nord, dans l'outre-forêt (67 %). Par contre on mange, semble-t-il,

MILIEUX RURAUX	Fam.	1	2	3
- PLATFAU LORRAIN				
NORD (Etangs, Sarre L. Allemande)	212	99	33	67
(Etangs, Seille L. Française	146	90	37	60
CENTRE (Haye, Saulnois, Saintois	114	100	58	42
OUEST (Bassigny, Barrois, Woëvre)	278	94	52	33
SUD (Plaine sous-Vosgienne, Vôge)	208	90	74	25
- PIEMONT SUD vosgien et f. comtois	217	97	84	15
- PLAINE d'ALSACE OUEST P. de Hanau	170	80	41	57
" Vignoble	125	98	67	29
NORD (Outre-Forêt)	97	100	67	33
CENTRE (Rhin et Ill)	187	96	51	48
SUD (Sundgau)	317	97	69	21

1 - Oui 2 - Quotidiennement 3 - Quelques fois par semaine

Tableau 3 - CONSOMMATION des SOUPES et POTAGES en MILIEUX RURAUX (+ 60 % d'agricoles) en % des familles contactées ou consommatrices.

moins quotidiennement la soupe dans les villages à dominante agricole de la Plaine du Rhin et de l'Ill (51 %) et de la bordure sous-vosgienne Nord du Pays de Hanau (41 %). Ce secteur semble déjà appartenir au Nord Lorrain germanique ou roman où moins de 40 % des familles mangent quotidiennement de la soupe. Il paraît donc que si l'habitude de consommer soupes et potages se maintient très vivace dans les milieux à prédominance agricole du Sud lorrain, vosgien et alsacien et sur leurs confins, elle s'est atténuée dans le Nord, qu'il soit de langue germanique ou française où soupes et potages ont tendance à être consommés dans certaines familles, d'une façon plus occasionnelle que quotidienne. Dans les milieux industriels et urbains (tableau 4-5-6) quelles que soient l'importance de l'échantillon étudié et la taille des localités urbaines

MILIEUX INDUSTRIELS	Fam.	1	2	3
Canton de AUDUN le ROMAN	331	84	46	53
" BRIEY	381	98	31	63
" CONFLANS-JARNY	224	93	40	60
" LONGWY	473	90	42	52
" ARS-sur-MOSELLE	147	95	39	54
" FLORANGE	444	96	36	63
" FONTOY	178	92	31	51
" HAYANGE	408	97	27	64
" MOYEUVRE	416	94	31	52
" ROMBAS	414	98	38	61
" WOIPPY	395	74	27	67
Ville de LONGWY	70	93	33	66
ENSEMBLE : Fer et Sidérurgie	3881	91	36	58
Canton de FAULQUEMONT	126	94	39	53
" FORBACH I	142	99	45	50
" FORBACH II	309	92	35	61
" FREYMING	241	98	29	68
" GROSTENQUIN	95	100	47	46
" SAINT-AVOLD	298	99	36	61
ENSEMBLE : Houillères	1211	97	37	59

1 - Oui 2 - Quotidiennement 3 - Quelques fois par semaine

Tableau 4 - CONSOMMATION des SOUPES et POTAGES en MILIEUX INDUSTRIELS (Sidérurgie et Houillères) en % des familles contactées ou consommatrices

soupes et potages gardent toujours plus de 80 % d'adeptes mais leur consommation quotidienne, à quelques exceptions près, ne concerne que 35 à 40 % des familles. Dans le Nord lorrain, les cantons essentiellement voués à l'industrie sidérurgique (36 %) ou minière (37 %), sont finalement très semblables aux villages à prédominance agricole du proche secteur. De même dans le Sud, les bourgs des confins francs-comtois (Aillevillers, Saint-Loup, Champagney) et les villes importantes (Luxeuil, Saint-Sauveur par exemple) présentent une curieuse analogie avec les milieux ruraux environnants, presque les 3/4 des 246 familles concernées, mangeant la soupe quotidiennement (84 %) pour les milieux agricoles voisins). Il en est de même dans l'Ouest meusien où les familles

MILIEUX URBAINS	Fam.	1	2	3
Au-dessous de 30 000 h				
- V. de Lorraine et confins				
" " NORD, Langue Allemande	245	95	27	58
" " CENTRE et SUD	354	97	47	42
" Vallée de la MOSELLE VOSGIENNE	211	94	53	45
" Vallée de la MOSELLE LORRAINE	201	98	38	55
" Vallée de la MEURTHE	403	99	40	51
" Vallée de la MEUSE	451	98	53	39
" de la MONTAGNE VOSGIENNE	879	98	56	44
" de la BORDURE FRANC-COMTOISE	246	98	72	26
- V. d'Alsace et confins				
" " bordure OUEST	417	95	43	56
" NORD (Outre-Forêt et Haguenau)	266	100	38	55
" REGION STRASBOURGEOISE	260	94	46	51
" CENTRE et SUD (Ill et Rhin)	354	84	33	62
- De plus de 30 000 h à moins de 70 000h				
Vallée de la MOSELLE : EPINAL	259	97	51	44
" : THIONVILLE	252	96	30	56
Porte d'ALSACE : BELFORT	232	93	49	47
Plaine d'ALSACE : COLMAR	134	98	45	55

Tableau 5 - CONSOMMATION des SOUPES et POTAGES en MILIEUX URBAINS (Localités de moins de 70 000 h) en % des familles contactées ou consommatrices.

des petites villes de la vallée de la Meuse sont aussi nombreuses à consommer quotidiennement soupes et potages (53 %) que celles des villages à prédominance agricole du même secteur géographique (52 %). Les agglomérations urbaines plus importantes, elles-mêmes, ne tranchent guère sur les bourgs et petites villes des mêmes milieux géographiques. Ainsi Epinal (51 %), sur les petites villes de la vallée de la Moselle vosgienne (53 %) ; Nancy (40 %), sur celles de la vallée de la Meurthe (40 %) ; Metz (33 %), sur celles de la vallée lorraine de la Moselle (38 %) ; Strasbourg enfin (46 %)n sur les petites villes situées dans un rayon de 30 km (46 %), hors de sa banlieue immédiate (42 %).

AGGLOMERATIONS : plus de 100 000 h	Fam.	1	2	3
- Vallées MEURTHE-et-MOSELLE				
NANCY-ville	471	94	40	55
METZ-ville	363	90	33	61
NANCY banlieue	583	92	38	46
METZ banlieue	362	96	45	47
- Plaine d'ALSACE : STRASBOURG-ville	161	87	46	52
MULHOUSE-ville	129	95	38	57
STRASBOURG banlieue	291	95	42	56
MULHOUSE banlieue	165	94	50	56

1 - Oui 2 - Quotidiennement 3 - Quelques fois par semaine

Tableau 6 - CONSOMMATION des SOUPES et POTAGES en MILIEUX URBAINS (Agglomérations de plus de 100 000 h) en % des familles contactées ou consommatrices.

Il semble, qu'en dépit de la taille des villes et des milieux socio-professionnels qui les composent, il existe une certaine tonalité régionale commune dans la consommation des soupes même si celles-ci, de plats quotidiens ou bi-quotidiens à la fin du siècle dernier, sont devenues des plats plus occasionnellement consommés à l'un ou l'autre des repas de la journée.

3° La consommation à midi ou le soir

Consommation à midi ou le soir ? A-t-il existé, existe-t-il encore des moments privilégiés de consommation à certains repas selon les activités et les milieux géographiques ?

- Au XIXe siècle, lorsque la soupe était le plat bi- ou tri-quotidien, la question ne semblait guère se poser, au moins chez les paysans et les moins nantis des villes. En fait, des nuances encore perceptibles actuellement. se distinguaient déjà.

En 1826, MATHIEU de DOMBASLE ne donnait de la soupe à ses ouvriers agricoles qu'à midi et leur réservait les pommes de terre fricassées et les laitages pour le soir. Lui par contre, prenait le potage "sans lequel on ne croirait avoir fait un repas", le soir. Pour J. B. DEMANGEON (1837) les gens aisés des Vosges, de la ville ou de la campagne, de la plaine ou de la montagne ne mangeaient la soupe ou le potage qu'à midi. Par contre les cultivateurs, les artisans ou les ouvriers des chantiers, en prenaient midi et soir. Au coeur de la Lorraine (région de St-Nicolas), les cultivateurs-vignerons et leurs manoeuvres mangeaient le soir la soupe de midi réchauffée mais elle alternait avec le pain et le fromage ou bien la pomme de terre : "jamais les trois choses ensemble, mais bien une seule". surtout chez les manoeuvres (Dr BARREY 1855). Chez les tisserands des Vosges (L. GOGUEL 1861) c'était aussi la soupe bi-quotidienne, le bouilli à midi, la soupe aux pommes de terre le soir qui alternait, il est vrai, avec les pommes de terre cuites à l'eau et la salade. Même notation chez X. THIRIAT (1869) où les cultivateurs des vallées vosgiennes mangeaient le soir une soupe de midi souvent réchauffée mais aussi des pommes de terre et du fromage. Pourtant CH. GRAD (1889), étudiant les régimes alimentaires en Alsace (ouvriers agricoles, marcaires, forestiers, ouvriers d'usines), ne mentionnait que rarement la consommation de la soupe le soir (chez certains ouvriers agricoles par exemple) surtout dans la montagne et les collines des Vosges alsaciennes où l'on consommait, le soir, invariablement, les pommes de terre, plus souvent associées aux sous-produits du lait qu'au beurre et au fromage. Par contre V. DELEPEE (1957) évoquant la vie des cultivateurs du Saintois entre 1873 et 1930 mentionnait, dans ce secteur lorrain, la soupe aux deux repas et ajoutait : "quelques fois le soir en hiver les plus pauvres se contentaient de pommes de terre et de lait caillé".

Il semblerait donc que la consommation à midi ou le soir se serait développée selon les contrées avec le recul de la consommation bi-quotidienne. Toutefois dans les contrées vosgiennes, lorraines ou alsaciennes, vouées depuis longtemps à la culture de la pomme de terre et à la production massive du lait et de ses dérivés, l'habitude de manger de la soupe surtout à midi - habitude paysanne ? habitude germanique ? - paraissait prédominante. Dans notre jeunesse, en Vôge, lorsqu'on invitait quelqu'un au repas de midi on le priait"de venir manger la soupe" mais en avait-il toujours été ainsi ? Par contre, l'habitude de consommer la soupe le soir de préférence au midi, se serait surtout développée dans le centre, l'ouest lorrain et leurs villes. Ce qui n'empêchait pas les migrants de conserver leurs habitudes anciennes hors de leurs milieux d'origine et de leurs activités de jeunesse : "nous étions fidèles à la mode campagnarde du potage à midi ... le soir, mon père (il était originaire de SENONES dans les

Vosges et installé notaire à REVIGNY sur ORNAIN dans la Meuse) maintenait inexorablement les habitudes de la ferme familiale : lait caillé et pommes de terre cuites à l'eau" (P. GAXOTTE, 1968).

- Actuellement dans les milieux ruraux (tableau 7).
La consommation du soir prédomine dans les contrées lorraines et celle de midi, dans les secteurs de langue germanique (surtout Alsace du Centre et du sud) mais une proportion parfois élevée (53 % des familles contactées dans le Nord lorrain de langue germanique) consomme tantôt à midi, tantôt le soir ou peut-être à midi et le soir (⊕). Dans la région vosgienne, le piémont vosgien sud et les confins francs-comtois les consommateurs à midi (35 et 39 % des familles) sont encore nombreux.

MILIEUX RURAUX	Fam.	1	2	3
- PLATEAU LORRAIN				
NORD (Etangs, Sarre L. Allemande)	212	36	11	53
(Etangs, Seille, L.Française)	146	18	36	46
CENTRE (Haye, Saulnois, Saintois)	114	21	46	33
OUEST (Bassigny, Barrois, Woëvre)	278	8	65	27
SUD (Plaine sous Vosgienne, Vôge)	208	35	61	14
- PIEMONT SUD vosgien et f. comtois	217	39	47	14
- PLAINE d'ALSACE OUEST P. de Hanau	170	27	30	43
" Vignoble	125	49	43	7
NORD (Outre-Forêt)	97	57	10	33
CENTRE (Rhin et Ill)	187	44	19	37
SUD (Sundgau)	317	68	22	10

1 - Toujours midi 2 - Toujours soir 3 - Indifférent ou midi et soir

Tableau 7 - MOMENTS PRIVILEGIES de CONSOMMATION des SOUPES et POTAGES EN MILIEUX RURAUX (+ 60 % d'agricoles) en % des familles contactées et consommatrices

(⊕) Nous avons regretté de ne pas avoir posé directement la question de la consommation bi-quotidienne et nous n'avons pu l'apprécier que par le recoupement et sur avis de certains enquêteurs. Il semble qu'elle puisse concerner 15 à 20 % des familles, principalement en hiver, dans certains secteurs fortement consommateurs comme le piémont des Vosges méridionales par exemple.

AGGLOMERATIONS : plus de 100 000 h	Fam.	1	2	3
- Vallées MEURTHE-et-MOSELLE				
NANCY-ville	471	3	61	36
METZ-ville	363	7	48	45
NANCY banlieue	583	9	52	39
METZ banlieue	362	8	50	42
- Plaine d'ALSACE : STRASBOURG-ville	161	17	32	51
MULHOUSE-ville	129	33	20	47
STRASBOURG banlieue	291	11	21	68
MULHOUSE banlieue	165	25	29	46

1 - Toujours midi 2 - Toujours soir 3 - Indifférent ou midi et soir

Tableau 8 - MOMENTS PRIVILEGIES de CONSOMMATION des SOUPES et POTAGES en MILIEUX URBAINS (agglomérations de plus de 100 000 h) en % des familles contactées et consommatrices

Dans les milieux industriels et urbains (tableaux 8-9-10) la consommation le soir l'emporte même dans les contrées de langue germanique.
Il faut cependant noter une légère tendance à la consommation à midi dans le milieu industriel des houillères (prédominance des ouvriers-paysans) et un certain équilibre dans les villes d'Alsace entre les deux moments privilégiés de consommation, mais la proportion des familles consommant indifféremment midi ou soir, est bien plus élevée que dans les milieux ruraux.

MILIEUX INDUSTRIELS	Fam.	1	2	3
Canton de AUDUN le ROMAN	331	4	74	22
" BRIEY	381	7	35	58
" CONFLANS-JARNY	224	8	60	32
" LONGWY	473	11	50	39
" ARS-SUR-MOSELLE	147	6	34	60
" FLORANGE	444	20	42	38
" FONTOY	178	21	31	48
" HAYANGE	408	23	28	49
" MOYEUVRE	416	20	20	60
" ROMBAS	414	20	23	57
" WOIPPY	395	10	31	59
Ville de LONGWY	70	2	68	20
ENSEMBLE : Fer et Sidérurgie	3881	13	40	47
Canton de FAULQUEMONT	126	41	30	29
" FORBACH I	142	33	13	54
" FORBACH II	309	31	19	50
" FREYMING	241	17	20	63
" GROSTENOUIN	95	37	12	51
" SAINT-AVOLD	298	19	19	64
ENSEMBLE : Houillères	1211	27	19	54

1 - Toujours midi 2 - Toujours soir 3 - Indifférent ou midi et soir

Tableau 9 - MOMENTS PRIVILEGIES de CONSOMMATION des SOUPES et POTAGES en MILIEUX INDUSTRIELS (Sidérurgie et Houillères) en % des familles contactées et consommatrices

MILIEUX URBAINS	Fam.	1	2	3
- Au-dessous de 30 000 h				
- V. de Lorraine et confins				
" " NORD, Langue Allemande	245	9	22	69
" " CENTRE et SUD	354	12	51	37
" Vallée de la MOSELLE VOSGIENNE	211	13	59	28
" Vallée de la MOSELLE LORRAINE	201	2	48	50
" Vallée de la MEURTHE	403	7	62	31
" Vallée de la MEUSE	451	4	75	21
" de la MONTAGNE VOSGIENNE	879	35	46	19
" de la BORDURE FRANC-COMTOISE	246	30	60	10
- V. d'Alsace et confins				
" " bordure OUEST	417	34	22	44
" NORD (Outre-Forêt et Haguenau)	266	23	19	58
" REGION STRASBOURGEOISE	260	21	29	50
" CENTRE et SUD (Ill et Rhin)	354	30	33	37
- De plus de 30 000 h à moins de 70 000 h				
Vallée de la MOSELLE : EPINAL	259	8	63	29
" : THIONVILLE	252	7	39	54
Porte d'ALSACE : BELFORT	232	15	57	28
Plaine d'ALSACE : COLMAR	134	23	34	43

1 - Toujours midi 2 - Toujours soir 3 - Indifféremment ou midi &soir

Tableau 10 - MOMENTS PRIVILEGIES de CONSOMMATION des SOUPES et POTAGES en MILIEUX URBAINS (Localités de -70 000 h) en % des familles contactées et consommatrices.

Dans l'ensemble de la France du Nord-Est (Fig. 4-5-6) trois zones se dégagent plus ou moins nettement :

- une zone de consommation de la soupe à prédominance le soir, surtout accentuée dans l'extrême Ouest lorrain et moins précise mais encore nette (entre 40 et 60 % des familles contactées) dans le Centre Sud lorrain et vosgien.
- une zone de consommation de la soupe à prédominance le midi bien moins caractérisée, bien plus diffuse, mais essentiellement centrée sur le Centre et le Sud de l'Alsace, le piémont vosgien et les confins francs-comtois.
- une zone de consommation de la soupe à prédominance mixte ou indifférente, nette et centrée sur le Nord de l'Alsace, la Lorraine Allemande et les régions industrielles du Nord.

Il semble bien que la Montagne vosgienne et ses abords soient gagnés à la consommation de la soupe le soir, depuis que le menu paysan autrefois immuable - pommes-de-terre et produits laitiers - a fait place à d'autres habitudes de consommation.

En définitive la consommation de la soupe à midi, habitude paysanne et germanique, est en déclin au bénéfice d'une consommation le soir ou plus ou moins indifférente à l'un ou l'autre des repas.

4° Le comportement des consommateurs (⊕)

Pour 95 % des témoins âgés il était obligatoire, dans leur jeunesse, de manger de la soupe. Pour 25 % d'entre eux, la question de l'existence de récalcitrants à pareille consommation ne se posait même pas : "c'était une habitude traditionnelle. Personne n'aurait songé à la discuter", "car tout le monde avait bon appétit et personne n'était difficile", "il n'y avait pas trente-six plats", "on était servi automatiquement, on ne nous demandait pas notre avis".

Pourtant 75 % des témoins âgés admettaient que certains enfants (eux-mêmes !) "faisaient la grimace" devant la soupe qui leur faisait mal aux yeux" ... mais l'autorité familiale paraissait sans faille : "le lard me déplaisait assez mais cependant je l'acceptais facilement écrasé dans mes légumes. Pour la soupe c'était de même mais mon père était là". "Tout le monde devait avancer son assiette et si on disait assez on risquait d'en avoir une deuxième louche" j'avais beau froncer le nez sur la soupe de lard, je me gardais bien de jouer les délicats. Je connaissais d'avance la réponse de ma mère. Si t'en veux point mange ta main ! tu gard'ras l'aut' pour demain" (R. COLLIN). Ce type d'arguments menaçants ou privatifs : 26 % des personnes âgées l'évoquaient : "couche-toi à côté, tu n'aurais rien d'autre" (15 %), "si tu n'es pas content, va manger avec les chevaux de bois" "quand tu auras faim tu la mangeras" "si tu ne la manges pas à midi, tu l'auras

---

(⊕) Il nous était matériellement impossible d'enquêter, lors de nos dernières recherches dans la France du Nord-Est, sur le comportement vis-à-vis des soupes et potages, des quelque trente mille familles contactées, mais nos enquêtes de 1968-70 nous ont permis de dégager quelques aspects de celui-ci.

le soir" "tu l'auras à quatre heures pour ton goûter" "tu iras au lit sans souper" etc... Dans certaines familles, "on la réservait au "jeûneur", au goûter et au souper après que le père l'eut goûtée et jugée bonne, ceci jusqu'à extinction" : D'autres arguments, plus coercitifs (10 % des témoins) étaient utilisés, généralement par le père, pour faire consommer le régal, souvent bi-quotidien : verge, baguette, taloche, calotte ..." mon père (instituteur) avait une verge près de la table que je ne perdais pas de vue en pleurant ..." (une veille institutrice de 86 ans appartenant à un milieu relativement aisé pour l'époque). Les témoins interrogés évoquaient aussi des arguments moins coercitifs et qui se voulaient plus "éducatifs", 25 % d'entre eux citaient le plus employé : la soupe fait grandir. "Si tu ne manges pas ta soupe tu ne grandiras pas", tu resteras toujours petit....". En Alsace on disait au récalcitrant qu'il serait comme le Suppen Gaspard. Celui-ci ne voulant pas manger sa soupe, maigrit tellement qu'il ne lui resta que les os et mourut. On l'enterra alors dans une soupière ! ⊕ Pour certains, la soupe "faisait devenir intelligent", "donnait des forces", "était bonne pour la santé". D'autres, plus imaginatifs encore estimaient "qu'elle faisait pousser la barbe", "rendait beau". A un seul témoin (début de la décadence sans nul doute !) "on promettait des friandises". Il est à classer avec trois autres, un cultivateur et deux non agricoles de plus de 75 ans, chez qui, selon eux, il n'était pas obligatoire de manger de la soupe ! .

Ainsi la soupe, plat obligatoire puisque unique ou pour le moins essentiel, n'était pas acceptée avec joie par beaucoup, même si sa consommation trop quotidienne n'était pas contestée ouvertement face à l'autorité paternelle.

En 1968-70, 70 % des familles "jeunes" déclaraient aimer la soupe et la plupart même protestaient lorsqu'on posait la question de son refus : "tout le monde aime la soupe chez nous, un repas sans soupe n'est pas un repas" "même le soir, la famille mange sa soupe" "les enfants d'ailleurs aiment beaucoup la soupe aux légumes". La soupe semblerait donc être devenue un plat généralement apprécié peut-être parce que moins imposé aujourd'hui qu'autrefois.

Dans 30 % des familles, l'un ou l'autre des membres n'aimait pas la soupe et les attitudes variaient avec le récalcitrant et en fonction de l'âge des enfants : le père (11 % de l'échantillon) se forçait : "il ne l'aime pas mais en mange", ou fuyait le plus possible la corvée : "c'est un événement quand il en mange". Lorsque la mère n'aimait pas la soupe (4 %), elle pouvait être conciliante "je ne force personne à la manger, puisque moi-même je ne l'apprécie pas" ; faire des efforts en donnant l'exemple : "je n'aime pas trop la soupe, mais je la mange tout de même". Si les enfants n'aimaient pas manger de la soupe, les attitudes variaient selon les familles. Parmi les 70 % chez qui la question ne se posait pas, celle-ci était réglée d'une manière péremptoire "toute la famille aime la soupe, mais je pense que si quelqu'un n'en voulait pas, j'exigerais qu'il en mange, car il n'y a pas de raison de ne pas en manger ..." (!) ou d'une façon plus compréhensive "tout le monde l'aime, mais je ne forcerais pas les

---

⊕ A propos d'un enfant qui refusait de manger sa soupe on disait aussi : "was kann dr Büch defür, wenn dr Kopf e Narr isch ?", le ventre n'y peut rien quand la tête n'est pas raisonnable.

récalcitrants à en manger". Dans 15 % des familles contactées, la moitié, tenants d'un passé encore récent, essayait de forcer les enfants, surtout les plus jeunes, parce que la soupe "est un besoin", "c'est nécessaire à la santé et à la croissance des enfants", "c'est très nutritif". C'était parfois une sorte de revanche de la mère, impuissante à empêcher ses rejetons de manger des sucreries avant les repas : "chez nous personne ne court après la soupe, cependant nous forçons les enfants à en manger. Ils ont l'habitude de manger beaucoup de friandises entre les repas et n'ont plus faim pour la soupe". Dans d'autres cas, l'obligation était parfois limitée :
- à certaines variétés, "la soupe de légumes est très nourrissante, les enfants ne sont pas obligés de manger les autres soupes".
- à certaines circonstances, "nous forçons nos enfants, dans la mesure où ils n'ont de l'appétit pour aucun plat", "s'il n'y a pas de légumes derrière", "les enfants doivent en manger, car "le soir, la soupe remplace les légumes".
- à une certaine quantité enfin, "toute la famille mange de la soupe ne serait-ce qu'un peu".

Argument original et difficile à classer d'une mère de famille : "si je ne les forçais pas, faire une soupe serait peine perdue pour moi ...". Une seule mère seulement avouait avoir utilisé l'argument "cela fait grandir" auprès de sa fille lorsqu'elle était petite.

Les tenants de la liberté étaient aussi nombreux que ceux d'une coercition finalement assez modérée et adaptée aux circonstances : "on ne force pas", "le garçon (16 ans) n'aime pas la soupe. Je ne le force pas à manger. C'est à lui de voir s'il en a besoin ou non", "notre plus jeune fils n'aime pas la soupe mais il n'est pas forcé, je lui cuisine autre chose".

Ces observations sur le comportement vis-à-vis de la soupe sont à rapprocher de celles de Y. SERVILLE et C. TREMOLIERES sur l'image qu'on se fait de la soupe dans les milieux urbains parisiens (⊕). Dans la France du Nord-Est, si on s'en tient aux faits, il ne semble pas que la consommation de la soupe soit si "idéalisée" (ou du moins les consommateurs que nous avions interrogés n'en étaient guère conscients) et qu'elle soit "un aliment chargé de mystère qui est comme le représentant nécessaire d'une tradition d'austérité et de solidité". Plus prosaïquement, on semble tenir à la soupe en fonction d'un automatisme acquis mais aussi parce qu'on est persuadé qu'une bonne soupe "ça fait du bien", ça réchauffe surtout en hiver", "ça ne coûte pas de trop et ça cale assez bien l'estomac".

(⊕) Y. SERVILLE et C. TREMOLIERES : Recherches sur le symbolisme des aliments et la signification du repas familial. Dans les CAHIERS de NUTRITION et de DIETETIQUE, vol. II, fasc. 1, 1967, p.p. 49-58 (op. cit. 1ère partie chapitre 1, n° 40).

LES VARIETES CONSOMMEES

Il était impossible de suivre l'évolution de la consommation de toutes les variétés de soupes qu'on prépare ou qu'on a pu préparer dans la France du Nord-Est. Au terme de nos premières enquêtes et recherches socio-historiques nous avions choisi de suivre dans le détail celles qui nous avaient semblé les plus consommées au moins en certaines contrées et à diverses époques comme autrefois la soupe au lard, le pot-au-feu ou soupe de boeuf et plus récemment les soupes et potages conditionnés.

A - LA SOUPE au LARD

1° Définitions

La soupe au lard était confectionnée avec de l'eau, du lard et des légumes divers selon les saisons (choux, carottes, pois, haricots verts ou secs, panais, oignons etc.). Le lard était mis dans le "pot de soupe" en même temps que l'eau froide et les légumes secs (trempés 12 heures avant). Les légumes frais l'étaient à mi-cuisson du lard (AURISCOSTE de LAZARQUE 1892). Le bouillon de cuisson permettait de tremper la soupe : "le grand couteau au poing, la miche de pain dur, large comme une roue de brouette, bien appuyée au sillon médian de sa poitrine, ma mère coupait la soupe dans la vaste soupière ébréchée. Elle taillait à larges lèches, répandait dessus une pincée de gros sel et trempait ras-bords". (R. COLLIN). Opération délicate, importante bien que routinière parce que quotidienne : "les bonnes ménagères se reconnaissaient à leur habileté à tailler le pain en lèches". (J. CRESSOT). Les légumes et la viande (le retirage) étaient servis ensuite avec tout ou partie du lard, selon le nombre de convives, la richesse de la maison, le plus ou moins grand éloignement de la date de tuage du cochon et la période d'activités saisonnières. Il s'agissait donc en fait de deux plats, au sens moderne du terme, le plus souvent seuls dans les repas d'autrefois, surtout chez les moins nantis ou complétés pendant les grands travaux d'été par du fromage, une salade ou des fruits cuits.

Si J. CRESSOT et R. COLLIN, évoquant leurs souvenirs d'enfance respectivement en 1936 et 1969, appelaient potée cette combinaison culinaire complète : "la potée était un plat complet" "le feu ranimé léchait à longues langues le cul de la marmite pendue au cramail où achevait de cuire la quotidienne potée". AURICOSTE de LAZARQUE par contre, qui écrivait sa Cuisine Messine en 1892. ne parlait que de "soupe au lard" et de "légumes au lard" servis comme second plat et surmontés de lard". Nulle part il ne faisait mention de la potée lorraine telle qu'on la sert dans de nombreux restaurants aujourd'hui. Pour CRESSOT, COLLIN et les consommateurs traditionnels, "la potée" c'était simplement le contenu du pot (@) qui permettait de confectionner

---

(@) Cette confusion d'appellation entre le contenant et le contenu est fréquente au XIXe siècle. Souvent le "pot-au-feu" peut être aussi bien la soupe au lard que la soupe au boeuf. Aussi ne faut-il retenir que les mentions qui précisent la nature du contenu.

la soupe et de préparer les légumes et le lard que l'on mangeait ensuite. J. M. CUNY (1971) donne (la Cuisine Lorraine p. 19) une recette de la soupe au lard, cite un texte (p. 71) sur la "potée" lorraine qui démarque la description de la soupe au lard traditionnelle par AURICOSTE de LAZARQUE puis indique une recette de "potée" lorraine qui est une version assez différente de la véritable soupe au lard : Il s'agit plutôt d'un plat de cochonnailles et de légumes plus proche de la potée alsacienne que de la soupe au lard lorraine d'autrefois.

Cet exemple illustre les difficultés que l'on peut rencontrer lorsqu'on veut caractériser dans l'espace telle ou telle habitude alimentaire. Il justifie les définitions précises à donner, les précautions à prendre et les recherches culinaires préliminaires à faire pour être à peu près certain que chacun évoque le même plat dans une zone de quelque 30 000 km2.

Dans le cas précis de la soupe au lard, nous craignons qu'en dépit des définitions précises que nous avons données, une confusion se soit établie dans certains esprits. Nous pensons que dans les milieux ruraux le nombre des familles consommatrices de soupe au lard traditionnelle ou améliorée (⊕) soit assez exact ; par contre, nous redoutons, en milieux industriels et urbains, des confusions avec la consommation de la "potée" lorraine formule moderne (et folklorique) qui n'est plus une soupe obligatoirement accompagnée de légumes et de lard mais le plus souvent comme nous l'avons signalé de la cochonnaille aux légumes. Il est bien difficile d'apprécier s'il y a eu confusion et d'évaluer dans ce cas la marge d'inexactitude.

2° Un plat roturier

Le Préfet MARQUIS (1806) constatait que la nourriture des campagnards du département de la Meurthe était habituellement et essentiellement la soupe au lard avec de gros légumes pour le dîner (notre repas de midi actuel), sans toutefois l'exclure, à cette date, du régime alimentaire de la classe moyenne des villes. MATHIEU de DOMBASLE (1826) la servait aux ouvriers de sa ferme de Roville avec une grande quantité de légumes et deux onces (environ 60 g) de lard par individu. Pour J. C. BRAULT (1827) elle était consommée par les ouvriers à Metz et aux environs, à presque tous leurs repas, mais elle était aussi le plat de prédilection de nombreux habitants de la ville. "Ce plat est de toutes les saisons, de tous les jours, de tous les repas. Autrefois même c'était la nourriture exclusive du plus grand nombre et c'est encore celle des habitants de la campagne". Même régime alimentaire dans le département des Vosges, dans la plaine comme dans la montagne, où les cultivateurs, les ouvriers agricoles, les ouvriers artisans et ceux des chantiers, consommaient la soupe au lard et aux légumes à midi (Canton de Provenchères sur Fave 1830 et J. B. DEMANGEON 1837). Soupe au lard aussi, midi et soir et même le dimanche chez les cultivateurs-vignerons et leurs manoeuvres de Saint Nicolas de Port (Dr BARREY 1855) et chez ces derniers, "avec un plus petit morceau et encore pas toujours".

(⊕) La soupe au lard s'est "améliorée" au cours des temps et au lard s'est substitué, le jambon, le salé, une épaule ou des saucisses. 20 % de nos témoins nous ont cité cette version améliorée lors de nos enquêtes préliminaires.

Soupe de lard quotidienne chez les brodeuses des Vosges (A. COLCHIN 1859), les tâcherons de la vigne en Moselle allemande (E. HERFELD 1870) comme chez les cultivateurs des confins hauts-marnais (J. CRESSOT 1890).

Par contre, les mentions de consommation quotidienne de la soupe au lard sont bien moins nombreuses en Alsace, mais il est vrai que nous n'avons pas pu dépouiller les archives aussi systématiquement qu'en Lorraine. LORENTZ (1784) évoquait surtout la Mahlsop, la soupe à la farine grillée, chez les bourgeois de Sélestat. CH. GRAD (1889) notait sa consommation chez les ouvriers agricoles de la région de Mulhouse, en alternance avec la soupe au boeuf et surtout chez les montagnards des collines et vallées sous-vosgiennes. A. DORLAN (2) confirmait d'une manière indirecte cette relative absence de la soupe au lard dans les contrées alsaciennes (⊕) : LORENTZ (1784) cite comme revenant le plus fréquemment sur nos tables, le Mahlsop, la soupe à la farine roussie. Il n'a pas tout à fait tort, encore qu'elle ait été bien détrônée depuis par le simple pot-au-feu ... Jadis, chaque province avait sa soupe préférée ... La Lorraine avait la soupe au lard, le Béarn la garbure, etc ....

En fait, au XIXe siècle, même en Lorraine, la soupe au lard n'était pas (ou n'était plus ?) la soupe habituelle des nantis. J. B. DEMANGEON (1837) n'en parlait pas en décrivant le régime alimentaire des gens aisés du département des Vosges à la ville comme à la campagne. Elle n'était citée que comme "base de la nourriture de la population rurale" (Sous-Préfet de Lunéville 1841), "pot-au-feu de la petite propriété" (Bon Cultivateur de l'Est 1860), "nourriture pour les nécessiteux, les simples journaliers" (Dr BANCEL 1866) - C. HUSSON (1882) estimait qu'elle n'était pas consommée par les gens aisés des villes, mais seulement par les seuls campagnards. En témoigne aussi la diatribe d'AURICOSTE de LAZARQUE (1892) : "Est-ce que cela se mange ?" me disait un jour un imbécile. Il y a ainsi de par le monde des pauvres d'esprit qui croiraient déroger - à quoi s'il vous plaît ? - en mouillant leurs lèvres à une soupe destinée, selon eux, aux seuls paysans ...". La soupe au lard était ainsi "le plat" par excellence chez les paysans et parmi les habitants les moins nantis, même dans les villes importantes, surtout lorsqu'ils étaient arrivés récemment des campagnes avoisinantes (⊕⊕).

En 1968-70 les témoins âgés interrogés évoquaient toujours

(⊕) Ce qui n'excluait pas la consommation du lard cuit avec les légumes d'une autre manière par exemple dans la choucroute, les "légumes chargés" - ou cuit avec des pommes et des poires séchées.

(⊕⊕)vers le milieu du XIXe siècle J. B. SIMONIN (1854) notait qu'à Nancy le pauvre pouvait "s'estimer heureux d'avoir une ou deux fois par semaine une soupe de lard". L'arrivée du lard d'Amérique après 1870, moins cher que le lard local, permit aux moins nantis d'augmenter la fréquence de leur consommation.

la soupe au lard chez les petits cultivateurs des vallées vosgiennes : "de la soupe aux légumes et au lard au repas de midi même le dimanche" (A. GAUGE 1905), comme chez ceux de l'Ouest meusien : "ma propre enfance s'est déroulée au rythme des menus : 5 jours par semaine soupe au lard .." (H. LEGLAYE directeur d'école dans la Meuse) et plus au sud des confins hauts-marnais :"la quotidienne potée .... dont la recette ne changeait guère" (R. COLLIN).

Par contre les témoignages alsaciens (cinq fois moins nombreux il est vrai) n'évoquaient guère la soupe au lard dès qu'on quittait le massif vosgien.

3° Une consommation qui s'estompe

En 1968-70 la soupe au lard avait perdu beaucoup d'adeptes parmi les familles "jeunes" que nous avions interrogées, presque 60 % n'en consommaient jamais, 20 % le faisaient assez régulièrement, les 20 % restants en mangeaient encore épisodiquement. Sur 12 soupes que nous avions étudiées, la soupe au lard n'arrivait plus qu'en 8e position, tandis que cinquante ans plus tôt elle eût été la première. Les enquêtes à l'échelle de la France du Nord-Est ne firent que confirmer ces premières constatations.

Dans l'ensemble étudié (Fig. 7), le nombre des familles consommant encore régulièrement de la soupe au lard dépasse rarement 40 %. Les plus forts pourcentages de familles consommatrices se situent à l'ouest et surtout au sud-ouest comme autrefois.

Dans les milieux ruraux (tableau 11) la proportion de

MILIEUX RURAUX	Fam	A		B			C	
- PLATEAU LORRAIN		1	2	3	4	5	6	7
NORD (Etangs, Sarre L. Allemande)	212	52	23	92	49	62	74	59
(Etangs, Seille L. Française)	146	36	16	75	55	72	68	71
CENTRE (Haye,Saulnois, Saintois)	114	33	16	77	77	25	65	38
OUEST (Bassigny,Barrois,Woëvre)	278	48	13	88	78	24	53	41
SUD (Plaine sous Vosgienne, Vôge)	208	42	22	85	59	48	55	39
- PIEMONT SUD vosgien et f. comtois	217	52	32	83	57	54	68	44
- PLAINE d'ALSACE OUEST P. de Hanau	170	16	12	81	22	80	95	83
" Vignoble	125	27	11	86	57	56	87	70
NORD (Outre-Forêt)	97	56	21	100	47	78	84	80
CENTRE(Rhin et Ill)	187	32	11	92	61	60	78	67
SUD (Sundgau)	317	12	5	71	31	83	73	61

A-Soupe au lard B-Pot-au-feu C-Soupes préparées

1-Oui 2-Régulièrement 3-Oui 4-En semaine 5-Le dimanche 6-Oui 7-Régulièrem

Tableau 11 - VARIETFS de SOUPES et POTAGES consommes en MILIEUX RURAUX (+ 60 % agricoles) en % des familles contactées ou consommatrices.

familles qui consommaient régulièrement se situe dans le piémont Sud vosgien et les confins francs-comtois (32 %), mais aussi dans le Sud lorrain (22 %), le Nord de langue germanique (23 %) ainsi que l'Outre-forêt (21 %), toutes contrées traditionnelles de consommation. L'Alsace par contre (de 5 à 10 %) n'est pas, puisque n'ayant probablement jamais été, très grande consommatrice de soupe au lard.

Toutefois les groupements géographiques retenus masquent au moins pour la consommation de la soupe de lard, des inégalités internes notables : le piémont Sud-vosgien (52 %, il est vrai pour seulement 52 familles) étant associé aux confins francs-comtois (25 % pour 165 familles), la Vôge (44 % pour 82 familles) groupée entre autres avec la plaine sous-vosgienne sud (9 % pour 126 familles), le Bassigny-Châtenois et la vallée de la Meuse (36 % pour 171 familles) liés au Barrois et à la Woëvre (16 % pour 230 familles). Autre fait caractéristique à noter : le nombre des familles qui produisent du lard à la maison est le plus souvent supérieur à celui des familles qui consomment régulièrement la soupe (cf. chapitre VI : Consommation des viandes). C'est toujours le cas dans les milieux ruraux et parfois dans une forte proportion (63 % pour l'Outre-forêt) même à l'intérieur des groupements retenus (Vôge 39 %, région sous-vosgienne du sud 52 %). Ainsi même certains producteurs ne mangent plus qu'épisodiquement la soupe au lard en milieu rural.

En milieux industriels et urbains (tableaux 12-13-14), la proportion des familles qui consomment épisodiquement une soupe au lard est relativement élevée surtout dans les villes lorraines et vosgiennes (entre 30 et 40 %), même dans les agglomérations de Metz et Nancy. Par contre, celles qui consomment d'une façon plus régulière sont bien moins nombreuses : de 15 à 20 % en milieu industriel par habitude et à cause de l'existence encore actuelle d'ouvriers-paysans éleveurs ; dans les vallées de la Meurthe, de la Meuse et de la Moselle lorraine et dans la montagne vosgienne ; autour de 3 à 5 % dans les agglomérations alsaciennes. On retrouve, très atténué, le contraste Lorraine-Alsace sauf dans la région de Strasbourg (15 %) et à Strasbourg-ville même (10 %) où une proportion relativement élevée de familles a signalé une consommation régulière de soupe au lard.

4° Une hérésie diététique ?

Au XIXe siècle, les autorités administratives et médicales estimaient généralement que la soupe au lard était "nutritive" grâce à la combinaison des légumes et du lard, qui "font la base de la nourriture de toute notre population rurale qui du reste n'en est ni moins belle, ni moins bien constituée, parce que les légumes et les pommes de terre qu'elle consomme en grande quantité corrige ce que cette viande (la chair de porc et le lard) pourrait avoir de qualité nuisible" (Sous-préfet de Lunéville 1841). Pour le BON CULTIVATEUR de l'EST : "Avec la masse de légumes frais que produit actuellement (1860) le grand développement des cultures maraîchères on peut estimer que ce pot-au-feu est très sain pour les populations". C. HUSSON (1882), quant à lui, s'il pensait que le mélange lard et légumes était une nourriture

MILIEUX INDUSTRIELS	Fam	A		B			C	
		1	2	3	4	5	6	7
Canton de AUDUN le ROMAN	331	60	29	83	60	54	71	59
" BRIEY	381	38	12	79	72	33	55	35
" CONFLANS-JARNY	224	56	30	79	73	45	53	52
" LONGWY	473	35	14	79	80	34	49	53
" ARS-sur-MOSELLE	147	45	26	76	72	52	48	41
" FLORANGE	444	42	18	73	73	44	63	48
" FONTOY	178	69	21	86	76	45	76	40
" HAYANGE	408	36	8	80	65	40	69	53
" MOYEUVRE	416	31	12	63	70	34	64	56
" ROMBAS	414	36	17	79	71	45	58	51
" WOIPPY	395	32	12	64	64	44	54	52
Ville de LONGWY	70	27	9	79	84	18	61	40
ENSEMBLE : Fer et Sidérurgie	3881	41	18	80	71	34	60	50
Canton de FAULQUEMONT	126	37	12	83	50	61	72	41
" FORBACH I	142	46	13	68	53	66	79	63
" FORBACH II	309	52	17	78	51	61	69	40
" FREYMING	241	32	15	73	47	55	81	67
" GROSTENQUIN	95	48	13	87	39	82	80	43
" SAINT-AVOLD	298	77	17	90	64	48	65	57
ENSEMBLE : Houillères	1211	42	15	80	55	59	73	53

A - Soupe au lard B - Pot-au-feu C - Soupes préparées

1 - Oui 2 - Régulièrement 3 - Oui 4 - En semaine
5 - Le dimanche 6 - Oui 7 - Régulièrement.

Tableau 12 - VARIETES de SOUPES et POTAGES CONSOMMES en MILIEUX INDUSTRIELS (Sidérurgie et Houillères) en % des familles contactées ou consommatrices.

AGGLOMERATIONS : Plus de 100 000 h	Fam	A		B			C	
- Vallées MEURTHE et MOSELLE		1	2	3	4	5	6	7
NANCY-Ville	471	35	8	81	56	28	63	36
METZ-Ville	363	31	7	71	75	42	56	59
NANCY Banlieue	583	34	10	78	67	43	64	26
METZ Banlieue	362	38	7	83	66	38	73	47
- Plaine d'ALSACE-STRASBOURG-Ville	161	24	10	62	64	26	88	56
MULHOUSE-Ville	129	24	2	69	56	53	78	56
STRASBOURG Banl.	291	29	6	85	57	43	77	51
MULHOUSE Banl.	165	10	4	76	53	48	82	58

A - Soupe au lard B - Pot-au-feu C - Soupes préparées

1 - Oui 2 - Régulièrement 3 - Oui 4 - En semaine 5 - Le dimanche
6 - Oui 7 - Régulièrement

Tableau 13 - VARIETES de SOUPES et POTAGES CONSOMMES en MILIEUX URBAINS (Agglomérations de + de 100 000 h) en % des familles contactées ou consommatrices

indigeste et peu substantielle pour l'habitant des villes et le séden - taire, il estimait qu'elle convenait parfaitement au campagnard "qui a pour lui le grand air qui est tout à la fois le meilleur apéritif et le meilleur digestif ...". AURICOSTE de LAZARQUE (1892) est plus dithyrambique "c'est grâce à cette soupe que nos paysans lorrains doivent d'être les mieux nourris parmi tous les habitants des campagnes de l'univers entier. Le bouillon de haut goût où se sont concentrés les sucs du lard et des légumes cuits ensemble, est au premier degré succulent, savoureux et nutritif". Cependant au début du XXe siècle quelques médecins condamnèrent le "gras" et certains ruraux rejetèrent la soupe au lard , les praticiens de la campagne n'osèrent plus vanter si fort les mérites de cette soupe : "cette soupe au lard dont un docteur disait il y a une trentaine d'années qu'elle était un des aliments des plus complets et des plus sains et qui m'a valu tant de crises d'entérite ..." (H. LEGLAYE un témoin meusien). Les conditions de vie, il est vrai, avaient déjà changé.

Nous avons eu la curiosité de faire calculer la valeur nutritive de ce plat réputé sain, puis honni, en choisissant une "potée" d'hiver, la moins substantielle en principe (⊕).

(⊕)Que Mademoiselle BLEYER et les diététiciennes de l'équipe du Professeur DEBRY (Unité de Recherche en Nutrition et Diététique de l'INSERM NANCY) soient très vivement remerciées pour leur aide amicale.

MILIEUX URBAINS	Fam	A		B			C	
Au-dessous 30 000 h		1	2	3	4	5	6	7
- V. de Lorraine et confins								
" " NORD, Langue Allem.	245	34	14	90	45	63	79	40
" " CENTRE et SUD	354	44	13	71	74	53	54	46
" Vallée de la MOSELLE VOSGIENNE	211	34	15	83	88	30	64	66
" Vallée de la MOSELLE LORRAINE	201	51	19	74	98	48	62	22
" Vallée de la MEURTHE	403	43	15	84	73	31	53	58
" Vallée de la MEUSE	451	44	21	80	68	34	61	39
" de la MONTAGNE VOSGIENNE	879	41	14	89	61	51	71	61
" de la BORDURE FRANC-COMTOISE	246	34	7	90	68	40	62	22
- V. d'Alsace et confins								
" " bordure OUEST	427	34	5	75	56	57	80	55
" NORD (Outre-Forêt et Haguenau)	266	36	7	91	41	60	73	70
" REGION STRASBOURGEOISE	260	38	15	88	56	53	67	76
" CENTRE et SUD (Ill et Rhin)	354	27	0	87	39	65	78	51
- De plus 30 000 h à moins 70 000 h								
Vallée de la MOSELLE : EPINAL	259	46	13	85	80	30	69	42
" : THIONVILLE	252	35	16	74	70	28	61	50
Porte d'ALSACE : BELFORT	232	23	6	84	64	42	72	37
Plaine d'ALSACE : COLMAR	134	20	11	86	49	44	78	63

A - Soupe au lard B - Pot-au-feu C - Soupes préparées

1 - Oui 2 - Régulièrement 3 - Oui 4 - En semaine 5 - Le dimanche
6 - Oui 7 - Régulièrement

Tableau 14 - VARIETES de SOUPES et POTAGES CONSOMMES en MILIEUX URBAINS (localités de - 70 000 h) en % des familles contactées ou consommatrices.

COMPOSANTS	Pds/g	Prot.	Lipi	Gluci	Calo.	K(x)	Mg	Fe	A	B_1	C
Lard gras ou 1/2 maigre	500	50	375								
Haricots-pois	300	72		171		3	5	10		7	
Carottes	1000	11		90					6		
Pommes de terre	1000	20		200							
Navets	100	0,8		6							
Poireaux	400	8,8		24							
Choux	1000	34		80							
Persil (xx)									4		1
4 personnes		196,6	375	571	6445,4	(xx) Laurier, oignons clou de girofle, céleri					
1 personne		49,1	93,7	142,5	1611,3						

(x) Rangs de quelques composants dans la hiérarchie des aliments riches en potassium, magnésium, fer, vitamines A, B_1, C.
(xx) Non évalué

Tableau 15 - VALEUR NUTRITIVE d'UNE SOUPE au LARD en HIVER

Si on se réfère au jugement des spécialistes et aux rations types préconisées, la soupe au lard n'était pas, tant s'en faut, une hérésie au point de vue de la diététique puisqu'elle formait le plus souvent le repas à elle seule. Le pain qui servait à la "tremper" et qui accompagnait la consommation du lard n'a pas été évalué ici. C'était peut-être un peu trop gras nous a-t-on dit mais, souvent, chez les plus pauvres, on gardait une partie du lard pour "le quatre heures" et tous travaillaient activement en plein air.(tableau 15).

Pourtant la soupe au lard traditionnelle commençait d'être délaissée dès après la première guerre mondiale :"le plat de résistance, en temps ordinaire, n'est plus la soupe, c'est la viande. Les jeunes commencent, en effet, à délaisser le lard, le bon lard fumé, le vrai lard lorrain, succulent, savoureux" (V. DELEPEE vers 1930). Cependant que, déjà, certains nostalgiques d'un "bon vieux temps" qu'ils n'avaient sans doute pas vraiment connu, commençaient à la considérer comme un régal des Dieux ! : "On assure aujourd'hui encore que plus d'un palais raffiné ne regarde pas à la dépense pour s'offrir chez quelque artiste à haut bonnet empesé, ce festin à nul autre pareil. Je sais aussi que gourmet de naissance et par force, nourri de bonne potée cinq jours sur sept, de semaine en semaine, d'année en année, repu de délices en somme, je n'étais qu'un ingrat, indigne du privilège qui m'était fait chaque jour de humer les vapeurs de notre marmite au couvercle grelottant ... (R. COLLIN 1968). Ainsi va le destin d'une habitude alimentaire lorsqu'elle devient affaire de folklore et de snobisme.

La consommation de la soupe au lard est un type d'habitude alimentaire ancienne fort probablement générale à l'origine et qui s'est peu à peu limitée aux gens de la campagne parce qu'ils produisaient, aux moins nantis des villes parce que c'était économique et aux ouvriers fraîchement émigrés des campagnes parce qu'ils en gardaient l'habitude. Cette consommation, actuellement en déclin, n'est pas encore

tout à fait passée dans la "couche folklorique" de la population de la France du Nord-Est.

B - LE POT-au-FEU ou SOUPE de BOEUF

1° Définitions

Le pot-au-feu était à la soupe de lard ce que le noble était au roturier. Tandis que celle-ci ne figurait guère dans les livres de cuisine au XIXe siècle au moins, celui-là ouvrait généralement la série des potages. Il passait pour être un fleuron de la cuisine bourgeoise. Comme la soupe au lard, le pot-au-feu permettait la confection de deux, sinon trois plats. Le bouillon trempait le pain de la soupe, la viande bouillie était servie ensuite soit accompagnée des légumes, soit agrémentée de bons hors-d'oeuvre, cornichons, concombres ou comme en Alsace, choux rouge, airelles, raifort, etc ...

Le pot-au-feu se faisait ordinairement avec de la viande de boeuf (x) mais dans le passé surtout, on y ajoutait selon les goûts ou les ressources du moment, une poule, un abattis de dinde, différentes volailles de basse-cour, un morceau de mouton, un lapin et même de vieilles perdrix, un morceau de jarret ou un pied de veau et toutes sortes d'os ou de "réjouissances" qu'imposaient les bouchers aux mieux nantis. Ce qui faisait la noblesse du pot-au-feu, c'était l'origine de la principale viande qui servait à le confectionner : de la viande fraîche de boucherie, de la "vraie" viande difficile à conserver surtout l'été, et qui coûtait (xx).

2° Un plat réservé

Vers 1900 "le pot-au-feu journalier était un signe de richesse", constatait G. SADOUL en 1936. En 1792 lorsque GOETHE le découvrait et l'appréciait (chose paraît-il rare pour un allemand à cette époque) à Sivry-sur-Meuse, dans la famille aisée où il logeait (3), le pot-au-feu était peut-être déjà un "plat national" en France comme il le mentionnait, mais il était en fait réservé aux nantis. Les gens plus humbles se contentaient de potage au pain trempé dans de l'eau bouillante, auquel ils ajoutaient un peu de beurre et du sel (DIDELOT 1778), les moins mal lotis, consommaient la soupe au lard le dimanche. En 1806, dans la classe moyenne des villes de la Meurthe, il alternait aussi avec celle-ci (MARQUIS). MATHIEU de DOMBASLE le faisait habituellement pour lui, et ses ouvriers agricoles profitaient des restes. C'était le régal habituel de la plupart des gens aisés de la plaine comme de la montagne vosgienne à condition qu'ils habitent à proximité ou dans les bourgs où résidait un boucher (J. B. DEMANGEON 1837). Le pot-au-feu resta pendant des lustres, le plat des nantis et la vache faisait encore l'ornement de nombreuses tables bourgeoises de Nancy, Metz ou Strasbourg, le dimanche à midi, avant 1914. Pour les "classes inférieures", tous les au-

---

(x) cf. notre définition du "boeuf" au XIXe siècle (!) : viande alternativement fournie par des bovidés d'âge, de sexe et d'état d'engraissements différents, la plupart du temps vendue au même prix qui est, parfois, celui de la meilleure qualité, dans : LA CONSOMMATION de la VIANDE dans les VILLES LORRAINES. Revue d'ECONOMIE RURALE n° 95, 1er trimestre 1973, pages 61 à 78

(xx) cf. notre article : LA VIANDE DANS LES CAMPAGNES LORRAINES, évolution d'une habitude alimentaire, dans ANNALES de GEOGRAPHIE, mai-juin 1971, pages 288-329.

teurs étaient unanimes (H. LEPAGE chez les habitants des Vosges, 1845 ; le Dr BARREY chez les cultivateurs et vignerons de Saint Nicolas de Port, 1855 ; A. COCHIN chez les brodeuses des vallées vosgiennes, 1859 ; E. A. SEILLIERE chez les gens du Donon 1861 ; H. PARISET chez les bûcherons de Dabo, 1863 ...) : il n'y avait jamais de pot-au-feu au menu, sinon le jour de la fête patronale et, pour certains, cinq ou six fois l'an, lors des cérémonies familiales. X. THIRIAT (1869) notait que les riches le mangeaient aux repas d'enterrement tandis que les pauvres se contentaient encore de pain bis et d'eau-de-vie. Vers la fin du siècle, rares étaient ceux qui n'en bénéficiaient pas : "il ouvrait tout repas de cérémonie, que ce fût noce ou enterrement, Pâques ou Nouvel An" (J. CRESSOT 1890).

L'habitude de consommer le pot-au-feu le dimanche a commencé à se répandre chez les campagnards les plus aisés vers les années 60-70 (x). X. THIRIAT mentionnait qu'en 1869 "Un très petit nombre de cultivateurs aisés avaient le pot-au-feu le dimanche", et le Préfet de Château-Salins, vers la même date, signalait "l'habitude prise par les familles de mettre le pot-au-feu le dimanche", habitude qui, espérait-il, "serait bientôt entrée dans les moeurs des habitants de nos campagnes". Mais la pénétration était lente et inégale selon les contrées. Chez J. CRESSOT, sur les confins haut-marnais, vers 1890, le dimanche était encore le jour de la soupe au lard "améliorée". Cette relative rareté justifiait, au pays de l'ami FRITZ, les reproches véhéments du vieux maître d'école à son sous-maître qui réclamait une augmentation et voulait le quitter, alors qu'il bénéficiait chaque dimanche d'un pot-au-feu garni de légumes qui lui réjouissait le coeur et lui entretenait la santé (4). Ce n'est qu'au début du siècle, et surtout après la guerre de 1914-18, que l'habitude de consommer régulièrement le pot-au-feu le dimanche devint quasi générale dans les campagnes. Lors de nos enquêtes préliminaires, 70 % de nos témoins âgés évoquaient "la soupe du dimanche" qui donnait le bouillon au pain trempé, agrémenté de cerfeuil et parsemé de "gros yeux". Pour à peine 6 %, le pot-au-feu était encore réservé, dans leur jeunesse, aux grandes occasions, 2 % en consommaient seulement de "temps en temps". En 1935, dans les campagnes de la France du Nord-Est, il était passé au menu du dimanche de tous les ménages sans distinction de catégories sociales.

C'est le travail industriel, les salaires distribués et l'activité commerciale qui en résultaient, qui ont largement contribué à répandre l'habitude de consommer régulièrement le pot-au-feu dans les villes et les localités ouvrières. En 1862 les tisserands des Vosges le faisaient chaque jour (L. GOGUEL). Dans la région de Mulhouse il formait la base essentielle du repas des ouvriers du textile pendant les quatre premiers jours de la semaine (xx) (1877). A Strasbourg, ZUNDEL (1880)

(x) cf. nos articles sur l'évolution de la consommation de la viande.

(xx) ENQUETE DECENNALE sur les Institutions d'initiative privée destinées à favoriser l'amélioration de l'état matériel et moral de la population de la Haute-Alsace 1878 PARIS (op. cit. 1ère partie chap. II n° 14).

estimait que chaque ménagère exigeait quotidiennement son morceau de Rindfleisch (pot-au-feu) et qu'elle était moins difficile pour la qualité que pour la forme. En Lorraine c'est surtout dans la population industrielle des villes que la consommation du pot-au-feu s'est popularisée entre 1874 et 1875.

La désaffection vis-à-vis du pot-au-feu s'est amorcée dans les villes entre les deux guerres et CH. GASPAR (1935) l'attribuait " à un sentiment de coquetterie, de sotte vanité, qui fait que nombre de ménagères croient déchoir en préparant minutieusement le plat savoureux qui plaira à l'époux et le retiendra au foyer (sic) ... En fait lé généralisation du travail féminin, la multiplication des réchauds à gaz l'été, impropres à une cuisson frémissante, en étaient aussi des raisons majeures. D'ailleurs en 1936, dans 80 % des familles les plus défavorisées des villes lorraines, on confectionnait encore régulièrement le pot-au-feu en semaine ou le dimanche.

Dans les campagnes le pot-au-feu perdait entre les deux guerres sa suprématie incontestée jusque là, à midi, dans les repas de noce. Il était concurrencé par les entrées et les hors-d'oeuvre et parfois repoussé au repas du soir mais ce n'est qu'après 1950 que les conseils médicaux (refus du gras par crainte du cholestérol), la recherche des morceaux nobles ont menacé reellement la consommation du pot-au-feu. Tandis que jusqu'à la première guerre mondiale une campagnarde qui achetait régulièrement le pot-au-feu était considérée comme dépensière, elle risquait fort, quarante ans plus tard, en n'achetant que cela, des oeillades dédaigneuses, voire méprisantes.

3° Une consommation qui se maintient

Lors de nos enquêtes préliminaires de 1968-70, nous avions été surpris que le pot-au-feu-défini avec précision auprès des familles interrogées comme étant la soupe au boeuf (x)-puisse conserver dans les familles "jeunes" une consommation si honorable. Il se situait au 4e rang des 12 soupes et potages les plus couramment consommés, 88 % des familles déclaraient le confectionner, dont 60 % régulièrement, c'est-à-dire, au moins une fois par semaine ; 20 % le préféraient en hiver et aucune n'en consommait uniquement en été, 22 % étaient indifférentes à la saison mais 58 % n'avaient pas formulé d'avis. Le pot-au-feu n'était plus exclusivement une préparation dominicale : 26 % des familles le confectionnaient un jour de semaine, souvent le jeudi ou le samedi, 55 % préféraient encore le dimanche. Pour 10 % des familles, le pot-au-feu figurait parmi les plats qu'elles préféraient essentiellement à midi et en hiver, souvent le dimanche, "car il ne causait aucun travail". Dans l'échantillon des familles exclusivement rurales, les proportions étaient sensiblement du même ordre de grandeur : 80 % consommaient, 65 % le faisaient encore une fois par semaine ou par quinzaine, 30 % de préférence en hiver, 45 % le dimanche et 21 % la semaine. La faiblesse de l'échan-

---

(x) Quelques enquêteurs nous ont signalé - en Lorraine de langue allemande particulièrement - que le pot-au-feu pouvait désigner la soupe en général.

tillon excluait toute généralisation, mais les enquêtes de 1972-73 confirmaient l'importance relative de la consommation du pot-au-feu dans la France du Nord-Est.

- Dans les milieux ruraux (tableau 11 p. 87), toujours plus de 70 % des familles contactées font encore le pot-au-feu essentiellement l'hiver (x) en Alsace comme en Lorraine. La confection du pot-au-feu s'est généralisée en semaine. Autrefois liée au passage du boucher, elle est actuellement facilitée par la conservation dans le congélateur de plus en plus utilisé. Certaines familles préparent le pot-au-feu à la fois la semaine et le dimanche, moins souvent en Lorraine qu'en Alsace. C'est dans l'Est, même dans les secteurs de langue française (ex. pour 72 % des familles dans le Nord lorrain des étangs et de la Seille) que la tradition dominicale reste la plus vivace (83 % dans le Sud alsacien, 80 % dans le pays de Hanau, 78 % dans l'Outre-forêt) tandis qu'à l'Ouest et au centre du Plateau lorrain 25 % environ seulement des familles sont encore des adeptes du pot-au-feu le dimanche. Les villages à prédominance agricole du Sud vosgien semblent assurer la transition entre les deux secteurs, 59 % la semaine contre 48 % pour le dimanche dans la Plaine sous-vosgienne et la Vôge, 57 % contre 54 % dans le Piémont vosgien sud et les confins francs-comtois, où le Piémont sud (42 % la semaine contre 71 % le dimanche) se distingue d'ailleurs nettement des confins francs-comtois (62 % la semaine contre 47 % le dimanche). Deux secteurs alsaciens seulement s'équilibrent quant à la préférence de consommation : le Centre dans la Plaine du Rhin et de l'Ill (61 % contre 60 %) et le Vignoble (57 % contre 56 %).

La prédominance de la consommation dominicale du pot-au-feu dans certains milieux ruraux est un indice de traditionalisme.

- Dans les milieux industriels et urbains (tableaux 12-13-14, pages 89-90-91), l'habitude de consommation du pot-au-feu se maintient aussi fortement qu'en milieu rural, pour plus de 70 % (parfois 90 % des familles contactées même dans les agglomérations importantes (Strasbourg 62 % encore). L'habitude de consommer la semaine est bien plus ancienne dans les villes (bouchers sur place), toutefois, on retrouve, atténuée certes, la prédominance dominicale dans les petites villes des contrées de langue germanique. Ainsi dans le bassin houiller (59 % le dimanche) comme dans les villes du Nord lorrain de langue allemande (63 %), de l'Outre-forêt et de Haugenau (60 %), du Centre et du Sud alsacien, de la plaine de l'Ill et du Rhin (65 %). Par contre dans les villes moyennes et les grandes agglomérations, les tendances de consommation s'équilibrent comme à Colmar (49 % pour la semaine contre 44 % pour le dimanche), à Mulhouse-ville (56 % contre 53 %), Mulhouse-banlieue (53 % contre 48 %), Strasbourg-banlieue (57 % contre 43 %) et les villes situées autour d'elle (56 % contre 53 %), ou se renversent comme à Strasbourg (64 % la semaine contre 26 % le dimanche) et Thionville (70 % contre 28 %). Par contre, dans les contrées lorraines, la tendance à consommer le dimanche est généralement plus élevée que dans les sec-

---

(x) la question n'ayant pas été posée directement, nos enquêtes préliminaires et les notations des enquêteurs ne laissent planer aucun doute sur ce point.

teurs purement agricoles qui les environnent. On a plus le temps, puisqu'on ne travaille pas, de confectionner le pot-au-feu qui est, de plus pour beaucoup, un mets symbolique, un mets du "souvenir". Ainsi par exemple entre les petites villes de la vallée de la Meurthe (73 et 31 %) et les villages purement agricoles de la Haye, du Saulnois et du Xaintois (77 et 25 %) et surtout entre les petites villes de la vallée de la Meuse (68 % et 34 %) et l'Ouest meusien agricole (78 et 24 %). En dépit de cette légère tendance en faveur du dimanche la consommation en semaine reste prédominante dans les milieux industriels et les villes de l'Ouest lorrain et vosgien, comme par exemple dans les petites villes de la vallée de la Moselle vosgienne (88 % la semaine contre 30 % le dimanche), à Epinal (80 % contre 30 %) comme à Nancy (56 % contre 28 %) Metz (75 % contre 42 %) etc.....

Aussi on retrouve dans la consommation du pot-au-feu même en milieux industriels et urbains, une certaine tonalité régionale entre les contrées de langues différentes au sein de certains secteurs et entre les villages purement agricoles et les petites villes qui appartiennent au même "pays".

- Dans l'ensemble de la France du Nord-Est, l'habitude de consommer le pot-au-feu concerne 70 à 90 % des familles, particulièrement dans l'Est lorrain et alsacien (Fig. 8). Celle du dimanche prédomine encore nettement sur celle de la semaine dans l'Est alsacien et confirme le maintien d'une certaine tradition (Fig. 9) tandis que le glissement vers la préparation du plat de préférence en semaine, est bien plus accentué vers l'Ouest lorrain (Fig. 10). La superposition des deux cartes permet de discerner une vaste zone intermédiaire où la consommation le dimanche et en semaine s'équilibrent et se complètent plus ou moins.

La consommation du pot-au-feu est un type d'habitude alimentaire ancienne d'abord essentiellement bourgeoise puis répandue dans les milieux moins nantis le dimanche, - immuablement surtout chez les ruraux - puis en semaine et de préférence l'hiver, au fur et à mesure de l'élévation de leur niveau de vie. Cette habitude de consommation, bien que moins régulière qu'autrefois, conserve actuellement un rang très honorable - surprenant même - fort probablement en raison de son prix de revient très abordable.

C - LES SOUPES CONDITIONNEES

Les ancêtres des soupes conditionnées sont très certainement les "extraits de viande" fabriqués au XIXe siècle à la suite de divers travaux de chimie organique, en particulier ceux de Liebig qui popularisèrent le nom du chimiste allemand. En réalité les extraits de viande selon le procédé Liebig (et ils n'étaient pas les seuls) (x) étaient fabriqués en masse en Amérique du Sud, et particuliè-

---

(x) Un parisien, M. BELLAT en produisait déjà lorsque Liebig se mit à en fabriquer au moyen de procédés différents (Larousse du XIXe siècle T. X. p. 492).

rement en Uruguay, pour récupérer la viande de milliers d'animaux abattus seulement pour leur peau. Destinés surtout à l'origine aux troupes en campagne (de même que les tablettes d'Ozy), leur usage dans la population ouvrière et urbaine se répandit grâce à la réclame dans les journaux, aux étals des boutiques et, au moins pour certains, aux livres de cuisine, ceux-ci proposant, surtout à partir de la deuxième moitié du siècle, du pot-au-feu sans boeuf, lorsqu'on avait besoin de bouillon dans une campagne aux ressources souvent restreintes (x). Seuls les légumes habituels étaient utilisés, la viande de boeuf était remplacé par une cuillère à thé d'extrait destiné à fournir un excellent bouillon. Cet extrait d'un brun rougeâtre, était de conservation facile et exhalait une forte odeur d'animal sauvage.

1° Les témoignages du passé

Nous manquons de données historiques régionales pour suivre la progression de la consommation de ces extraits - qui connurent un assez grand usage au siège de Paris - en particulier parmi les populations ouvrières de la grande industrie et chez les moins nantis des villes de la France du Nord-Est.

Il est certain que ces formules convenaient aux gens pressés : ouvriers des usines et employés des magasins surtout lorsque le couple travaillait mais aussi aux femmes bavardes, légères, paresseuses ou négligentes à la campagne comme à la ville. Elles permettaient de réaliser une soupe à la "couratte" (xx) comme leurs descendantes permettent maintenant de faire une soupe "électrique".

Contrairement à d'autres produits "chimiques", les extraits de soupe (à la viande) semblaient assez bien connus dans la France du Nord-Est, 23 % des témoins interrogés citaient des pains ou cubes qu'ils connaissaient avant ou pendant le conflit de 1914-18, 25 % les avaient découverts dans les années qui suivirent la guerre. Tous faisaient la distinction avec les soupes en sachets plats qu'ils ne connurent seulement qu'entre 1945 et 1950 - 10 % mettaient l'apparition des extraits ou des soupes en sachets en rapport avec l'arrivée des soldats américains soit en 194 soit en 1945 - . La plupart se souvenaient des marques 26 % Maggi, 25 % Kub, Royco. La poule au pot, Liebig, Knorr n'étaient cités que quelquefois ...

L'accueil, aux dires des témoins, était très différent selon qu'il s'agissait de "vieux" ou de "jeunes". Pour 35 % des témoins les vieux refusaient ou étaient très fortement méfiants vis-à-vis des extraits. On croyait que c'était "un moyen d'espionnage utilisé par les Allemands avant 1914". Un témoin de la Meuse précisait "il y avait même une légende : Cette marque d'origine allemande faisait sa publicité avec des plaques points. On prétendait qu'elles renfermaient

---

(x) pour les difficultés de ravitaillement cf. LA VIANDE DANS les CAMPAGNES LORRAINES op. cit. p. 293.

(XX) Dans les régions lorraines la soupe à "la couratte" sans être une soupe toute préparée, était une soupe vite faite : un peu de beurre dans un pot, un oeuf, de l'eau, du sel, des condiments, du cerfeuil et de la crème avant de servir ..

certains signes pouvant renseigner l'ennemi. Elles disparurent dès le début de la guerre de 1914". Pour d'autres les extraits étaient "trop épicés", on ne savait pas de quoi c'était fait", "ce qu'il y avait dedans", "ils ne valaient pas la naturel", "ils seraient revenus trop chers puisqu'on avait tout ce qu'il fallait pour faire des soupes". Aussi les "vieux" - les parents de nos témoins âgés - consommaient et appréciaient peu, semble-t-il, les extraits, 10 % des témoins seulement signalaient un bon ou assez bon accueil familial, pour "renforcer le goût", "faire de temps en temps des soupes". Pour les autres, "c'étaient surtout les rentiers ou les gens pressés qui les appréciaient, les vieux n'en voulaient pas". En fait, les témoins actuels, jeunes à l'époque, étaient bien moins réticents que leurs parents : 10 % seulement avouaient leur méfiance : "mon mari (jeune) était absolument contre", 30 % par contre les accueillaient et les appréciaient car "ils étaient vite prêts (10 %), ils "permettaient un peu plus de variété" et "on n'avait plus besoin d'éplucher les légumes". Cette dernière opération très longue devenant une hantise, surtout pour les jeunes femmes qui n'avaient plus une vieille mère au foyer.

2° Une consommation qui se répand

La consommation des soupes conditionnées, dont l'éventail et le conditionnement ont connu l'énorme élargissement que l'on sait depuis l'époque du "bouillon Kub", n'a fait que se développer même si ceux qui les utilisent ne l'avouent pas toujours.

En 1968-70, nos enquêtes restreintes parmi les ménages "jeunes", nous apprenaient que les soupes conditionnées se classaient parmi les soupes les plus couramment consommées : 72 % des familles interrogées les utilisaient, 40 % généralement une ou deux fois par semaine, 32 % plus épisodiquement, souvent le dimanche soir, seules ou parfois pour épaissir ou corser un bouillon. La faiblesse de notre échantillon ne nous permettait pas de distinguer des différences notables entre les milieux de consommation agricoles, industriels ou urbains. Les enquêtes de 1972-73 ont comblé cette lacune.

- Dans les milieux ruraux (tableau 11 page 87), l'habitude de consommer les soupes toutes prêtes est partout importante puisqu'elle concerne presque toujours plus de 60 % des familles contactées et parmi celles-ci 40 à 80 % les consomment régulièrement.

- Dans les villages à prédominance agricole, c'est en Alsace que l'habitude semble la plus répandue (toujours plus de 70 % des familles consommatrices dont 60 à 80 % d'entre elles régulièrement), particulièrement dans le Nord (Pays de Hanau 83 %, Outre-forêt 80 %, mais encore notablement dans le Centre et le Sud (Vignoble 70 %, Plaine du Rhin et de l'Ill 67 %, Sundgau 61 %).

Par contre, dans les villages de l'Ouest et du Sud lorrain et vosgien l'habitude, quoique importante (toujours plus de 50 % des familles sont consommatrices et 35 à 40 % parmi elles les utilisent régulièrement), est moins nettement caractérisée.

- Dans les milieux industriels et urbains (tableaux 12-13-14, pages 89-90-91). L'habitude de consommer est importante (le plus souvent entre 50 et 70 % de familles consommatrices dont 35 à 55 % régulièrement) mais n'est pas supérieure à celle des villages à prédominance agricole comme on aurait pu s'y attendre.

Le contraste entre l'Est alsacien et l'Ouest lorrain se retrouve aussi bien dans les petites et moyennes villes que dans les agglomérations importantes, si on compare les villes du Nord (Outre-forêt et Haguenau 70 %), celles de la région strasbourgeoise (76 %), avec celles de la vallée de la Meuse (39 %) de la Moselle lorraine (22 %), de la bordure franc- comtoise (22 %) ; les villes et les agglomérations de Colmar (63 %) Strasbourg (56 %), Mulhouse (56 %) et leurs consoeurs lorraines où des confins francs-comtois Belfort (37 %), Epinal (42 %), Nancy (36 %). Toutefois ce contraste est très atténué et dans de nombreuses localités du versant lorrain l'habitude de consommer régulièrement concerne 50 % des familles et souvent plus, par exemple dans le milieu industriel et houiller : (50 et 53 %), dans les petites villes de la vallée de la Meurthe lorraine (58 %), de la montagne vosgienne (61 %). Ces dernières petites villes, peuplées en majorité d'ouvriers d'usines, font songer à une consommation qui pourrait dépendre aussi des catégories socio-professionnelles et des niveaux de vie au sein des localités (plus parmi les populations ouvrières et moins dans les autres catégories). Notre méthode d'enquête ne nous permet pas de préciser (x).

- Dans l'ensemble de la France du Nord-Est, l'habitude de consommer des soupes conditionnées est surtout importante dans les contrées de langue germanique (Fig. 11) où elles concernent toujours plus de 60 % et en majorité 80 % des familles contactées. L'examen de la consommation régulière tempère cette impression (Fig. 12) mais les pourcentages les plus fréquemment relevés se situent encore le plus souvent autour de 60 à 70 % des familles consommatrices dans les cantons de langue allemande, alors qu'ils oscillent entre 50 et 55 % dans les contrées lorraine et vosgienne.

L'utilisation des soupes préparées est un type d'habitude nouvelle de consommation d'un "vieux" plat. Il est curieux de noter, dans ce type d'habitude "rénovée", un très net maintien de cette frontière alimentaire ancienne qu'est la limite des langues. Est-ce parce que les habitants des contrées de langue germanique, les alsaciens notamment, ont toujours été friands "de farinages"(xx) de préparation

---

(x) Rappelons que nous n'avons pu que demander la proportion d'agricoles et de non agricoles dans chaque localité sans autre précision sur les activités socio-professionnelles exactes.

(xx)"Les farinages, dans lesquels la fécule est associée au lait, au beurre et aux oeufs, composent un aliment spécial presque inconnu dans le reste de la France et que l'Alsace tient encore de son origine germanique. Moins usité qu'en Allemagne, cet aliment, assez nutritif, fait partie de la cuisine du pays" (STOEBER V. et TOURDES G., p. 297, 1864) (5).

généralement plus rapides que la soupe mijotée des contrées lorraines, qu'ils ont adopté, plus nombreux, les soupes toutes préparées de l'époque actuelle ?

D - LES AUTRES SOUPES

Bien que nous ne les ayons pas suivies en détail dans l'ensemble de la France du Nord-Est, celles-ci méritent qu'on leur consacre un paragraphe, d'autant plus que l'une d'entre-elles, la soupe aux légumes passés, semble être la plus fréquemment consommée. Si nous ne l'avons étudiée particulièrement, c'est parce que nous avons pensé que sa "banalisation" n'aurait guère introduit de contrastes géographiques.

1° La soupe aux légumes passés

La soupe aux légumes de saison sans lard a été consommée de tous temps, lorsqu'on était trop pauvre et les jours maigres, dans les moments de disette, en fin d'hiver par exemple où l'on se contentait "de la soupe sans yeux". Dans nos enquêtes préliminaires, presque 50 % des témoins âgés l'évoquaient dans leur jeune temps. Pour les moins de 45 ans interrogés à la même époque, elle était la première soupe consommée par 90 % d'entre eux à la ville comme à la campagne, essentiellement en semaine et pour beaucoup encore, été comme hiver. Mais, entre la soupe d'autrefois et celle d'aujourd'hui des transformations se sont produites. Le nombre des légumes utilisés s'est considérablement restreint et le potage que nous ont cité nos "jeunes" témoins était plus souvent confectionné à base de poireaux, pommes de terre que de légumes divers (choux, navets, carottes, panais, etc..) comme jadis. Surtout, fait capital, le pilon écrase-légumes, puis la "moulinette" et les divers engins mécaniques et électriques qui ont suivi ont transformé la soupe primitive que d'aucuns, de plus en plus nombreux, jugeaient trop grossière et dont ils se lassaient. Ces appareils ont certainement joué un grand rôle dans le maintien de la consommation de la soupe. Plusieurs femmes âgées - en milieu rural comme en milieu urbain - nous parlaient de leur joie, voire de leur soulagement, lorsqu'elles ont découvert chez les quincailliers des villes ou auprès des marchands qui passaient, ces instruments qui leur permettaient de présenter sous une forme moins grossière, plus digestive, un plat qu'elles jugeaient indispensable au maintien de la santé d'une famille qui, de plus en plus, renaclait à le consommer.

2° Les nombreuses autres soupes consommées par les témoins âgés, dans leur jeunesse, variaient avec le moment (hiver ou été), les obligations religieuses (carême, abstinence du mercredi, du vendredi) et les ressources. Les soupes aux légumes secs, haricots, pois, lentilles et bien plus rarement fèves des marais, à la fois soupes réchauffantes d'hiver (avec de la viande) et soupes de jeûne (sans graisse) ; les soupes blanches au lait, à l'oignon, au pain ; la soupe à la farine roussie habituelle en Alsace et sur les confins vosgiens ; la panade évoquée encore par 30 % des témoins âgés, soupe épaisse trempée au lait ou à l'eau, parfois point trop aimée ...

Tout un cortège d'autres soupes nous était cité par

quelques témoins ici ou là : soupe à l'oseille, aux orties surtout l'été ; soupe aux choux, aux flocons d'avoine, au tapioca, à la semoule, au riz surtout dans les contrées alsaciennes ; soupes au vin dans les secteurs viticoles ; soupes aux cerises dans les régions à vergers des contreforts vosgiens ; soupe au boudin, en hiver après le tuage du cochon ....

Les "jeunes" de moins de 45 ans signalaient eux-mêmes de nombreuses soupes qu'ils confectionnaient encore plus ou moins épisodiquement : soupe aux choux vers l'est, soupe au lait, un peu partout, encore consommées dans 50 % des familles. Moins de 5 % citaient la soupe à l'oignon, la soupe au potiron, soupe du pauvre dans les villes autrefois, la panade ; et plus épisodiquement encore la soupe au fromage, à la tomate, aux pâtes grillées, à l'oseille, à l'orge, au cerfeuil, à la farine, à la semoule, aux flocons d'avoine ...

Lors de nos recherches de 1972-73 nous avons obtenu indirectement des renseignements sur les soupes et potages consommés en demandant à nos enquêteurs de nous signaler les habitudes anciennes ou nouvelles qu'ils estimaient s'être maintenues ou développées. Si la consommation des soupes les a moins frappés que celle de certains plats traditionnels (la quiche lorraine, la tarte flambée par exemple) ou nouveaux (la pizza et les plats italiens, le couscous et les plats algériens) ils ont pourtant signalé la consommation de soupes traditionnelles et même "nouvelles"pour les contrées de l'Est de la France.

SOUPES et POTAGES	Nb Fam.	SOUPES et POTAGES	Nb Fam.
De consommation ancienne		Soupe aux cerises	4
Soupe à l'oignon	58	Soupe aux orties	2
Soupe à la semoule	33	Soupe au lapin	2
Soupe au lait	24	Soupe aux jeunes corbeaux	2
Panade et au pain trempé	24	De consommation récente	
Soupe de citrouille	12		
Soupe à la farine	5	Bouillabaisse	51
Soupe au vin	5	Soupe chinoise	7

Tableau 16 - SOUPES et POTAGES CONSOMMES et SIGNALES dans les ENQUETES de 1972-73.

Le caractère non directif de la question posée et celui fragmentaire des renseignements obtenus ne permet pas d'affirmer l'existence de préférences (s'il y en a) selon telle ou telle région et d'apprécier l'importance des diverses soupes consommées.

Curieusement, la bouillabaisse (publicité ? vacances ?) est citée relativement fréquemment aussi bien en Alsace que sur le versant Lorrain.

B I B L I O G R A P H I E

1 - M.OLRY - SOBRIQUETS et DICTONS appliqués aux noms et aux habitants de quantité de villages du pays, 1882, 24 p., NANCY, Crépin-Leblond.

2 - A. DORLAN - L'ELOGE de la CUISINE SELESTADIENNE dans l'Alsace Française, sept. 1926, p. 735 et suivantes.

3 - GOETHE - MEMOIRES (Campagne de France), Editions de 1855, p. p. 303-304, PARIS, Charpentier.

4 - ERCKMANN-CHATRIAN - HISTOIRE d'UN SOUS-MAITRE p; 265, 1963, PARIS, Editions J. J. Pauvert, 14 volumes.

5 - STOEBER V. et TOURDES G. - TOPOGRAPHIE et HISTOIRE MEDICALE de STRASBOURG et du département du Bas-Rhin, 617 p., 1864, PARIS-STRASBOURG.

CHAPITRE IV

LA CONSOMMATION des LEGUMES

Parmi les éléments végétaux entrant dans l'alimentation des hommes, les légumes, surtout herbacés, ont toujours joué un rôle secondaire comparé à celui des céréales de conservation plus facile et de plus grande valeur nutritive.

Au cours du XIXe siècle, comme dans les siècles précédents, les légumes de consommation courante - les plus nombreux - voyaient leur cohorte se réduire, cependant que la qualité alimentaire de la plupart se transformait radicalement. Un seul - féculent il est vrai, la pomme de terre - dominait les pâtes alimentaires et le riz, céréales qui usurpaient le titre de légume !

Quelques fruits-légumes, nouvellement introduits des contrées méridionales, venaient légèrement renforcer un rôle alimentaire - celui de la pomme de terre mis à part - que seul le déclin de la consommation des céréales permettait de voir grandissant.

LES LEGUMES de CONSOMMATION COURANTE

Bien que leur consommation ait évolué selon les différentes variétés, les conditions de production ou d'achat, les catégories de consommateurs, les moments de consommation, et que leur qualité, leur structure même, aient le plus souvent beaucoup changé, la plupart des légumes actuellement de consommation courante ont été cités comme ressources alimentaires depuis la fin du XVIIIe siècle. DIDELOT, (1778), évoquait leur cortège dans la nourriture du paysan de la Vôge : pois, haricots, choux, carottes, navets, salades, oignons, pomme de terre surtout et "autres espèces de jardinage" que le questionnaire de l'an IX (1) précisait pour le département de la Meurthe : le panais, la fève de marais, le poireau, la rave, la bette, la betterave, l'épinard, le concombre, la scorsonnère et diverses bulbes ou herbes potagères aromatiques telles l'ail, l'échalotte, la ciboule, le céleri, l'oseille, le cresson, le persil, le cerfeuil, le pourpier, l'estragon, la moutarde. Tous les auteurs de "topographies médicales", d'annuaires et d'enquêtes diverses, au cours du XIXe siècle, énumeraient les mêmes plantes potagères dont disposaient les populations qu'ils décrivaient dans la France de l'Est.

Parmi celles-là, certaines, tel le chou, virent leur consommation se réduire tout en restant relativement importante ; d'autres, d'abord réservées aux riches, se banalisèrent ainsi le chou-

fleur, le chou de Bruxelles, certaines salades améliorées (x). D'aucunes, récemment introduites, comme le rutabaga, ne se répandirent guère tandis que les plus grossières virent leur consommation décliner voire disparaître : par exemple le panais au profit de la carotte, la fève des marais au profit du haricot. Tous, hormis ce dernier, furent plus ou moins éclipsés par la pomme de terre qui prit, dès le début de sa consommation, surtout chez les moins nantis, une place privilégiée dans le cortège des légumes (xx).

A - LA POMME de TERRE

1° Une consommation particulière

La consommation de la pomme de terre a toujours tenu une place à part dans celle des légumes, les auteurs de "topographies" réservant le plus souvent une mention spéciale à ce précieux tubercule d'utilisation habituelle relativement récente au moins chez les nantis. A la fin du XVIIIe siècle, la consommation de la pomme de terre était considérée par la majorité de ceux-ci comme une nourriture des classes pauvres "cette racine, de quelque manière qu'on l'apprête, est fade et farineuse. Elle ne saurait passer pour un aliment agréable ; elle fournit un aliment assez abondant et assez salutaire aux hommes qui ne demandent qu'à se sustenter. On reproche avec raison à la pomme de terre d'être venteuse, mais qu'est-ce que des vents pour les organes vigoureux des paysans et des manoeuvres ? " (GRANDE ENCYCLOPEDIE, vol. XIII, p. 4, 1774). DIDELOT (1778) la signalait comme l'aliment principal du paysan vosgien, LORENTZ (1784) comme nourriture du pauvre journalier en Alsace. MARQUIS (1806) estimait qu'elle était l'aliment habituel des habitants des campagnes et des pauvres des villes du département de la Meurthe. A Strasbourg, J. P. GRAFFENAUER (1816) la signalait aussi comme "principale nourriture des pauvres". A Toul, (LECLERC, 1824) elle était très

---

(x) En fait tous les légumes actuellement consommés diffèrent de ceux du début du XIXe siècle et ont bénéficié des améliorations capitales apportées à leur qualité et à leur structure par les propriétaires éclairés, les agronomes, marchands-grainetiers (comme Vilmorin-Andrieu) et autres horticulteurs. Si le mouvement a semblé s'être accéléré vers la fin du XVIIIe siècle, il s'était amorcé dès le fond des âges car toutes nos plantes potagères "ne sont que des monstruosités héréditaires soigneusement conservées, augmentées par la sélection et propagées par la culture" (G. GIBAULT, op. cit. p. 201, 1912).

(xx) "Il est curieux de constater les changements survenus en peu de temps dans la cuisine française par suite de l'introduction de certains légumes de grande valeur : le haricot et la pomme de terre... Ces deux légumes, pour ainsi dire récents, ont modifié des habitudes gastronomiques séculaires. Ils ont remplacé dans les ragoûts et autres préparations culinaires le navet et la fève qui jouaient autrefois le principal rôle comme accompagnement des viandes. Ils ont produit une diminution considérable dans la consommation du pois sec et de la lentille ...et réduit le panais à n'être désormais qu'une simple plante condimentaire" (G. GIBAULT, ibd, p. 301-302).

répandue chez les ouvriers et MATHIEU de DOMBASLE (1825) en donnait midi et soir à ses ouvriers agricoles. On pourrait multiplier les citations, durant le XIXe sicèle, partout en Alsace comme en Lorraine, la pomme de terre formait la base de la nourriture des classes modestes (x). Les nantis se méfiaient de ce tubercule "fade, insipide et pâteux" dont l'usage, si on en croit PEPIN, ancien jardinier du Muséum (xx) ne se serait introduit dans les classes aisées que vers 1820. En fait, selon HANAUER (2) la pomme de terre paraissait déjà sur les tables aristocratiques strasbourgeoises dès le début du XVIIIe siècle (p. 232). On en servait au dessert (c'est-à-dire comme dernier plat) dans les meilleures tables de Nancy et du département de la Meurthe (MARQUIS 1806) et les bourgeois de Strasbourg ne la dédaignaient point (JP GRAFFENAUER,1816).

Au début du XIXe siècle la pomme de terre de la fin du XVIIIe siècle n'avait pas les qualités que nous lui connaissons : elle était encore un tubercule âcre, aqueux conservant une quantité appréciable de solanine bien plus proche des pommes de terre sauvages du Chili que des tubercules actuels (xxx) et GIBAULT attribuait à cette médiocre qualité gustative le peu d'empressement que la classe bourgeoise, pour qui les raisons d'économie étaient secondaires, mettait à la consommer. Les pratiques agronomiques (semis des graines, créations de nouvelles variétés) permirent, selon le même auteur, l'accoutumance vis-à-vis de cet aliment dans les catégories les plus aisées de la société au cours des premières décennies du XIXe siècle. On trouve dans la France de l'Est, trace de la crainte que la consommation de la pomme de terre faisait naître. Sur les confins ardennais, MEYRAC (1827) décrivait un repas de fête, les viandes, les légumes "à l'exception des pommes de terre dont à cette époque, chez nous, on ne faisait l'essai qu'en tremblant". C. LEMASSON évoquant ses souvenirs d'enfance vosgienne, vers 1860-1870, notait : "la pomme de terre à son apparition ne fut consommée qu'avec appréhension et donnée seulement au bétail. "Et plus tard on alla même jusqu'à attribuer une action nocive aux eaux de lavage des féculeries (créées dans les Vosges vers 1836-40) sur les près qu'elles arrosaient". Ces craintes, à l'égard d'une consommation nouvelle, étaient souvent traitées par les gens d'esprit de préjugés mais comme toutes "légendes" elles avaient un fondement souvent déformé, amplifié, mais réel dans la mémoire des vieux, seules archives des pauvres gens. Il était probable que des empoisonnements par la solanine se produisaient en consommant des tubercules souvent mal conservés faute de caves. En 1841, M. MOLL (3) préconisait la conservation des pommes de terre en silo qui "devrait

---

(x) "Est-il nécessaire de rappeler ici les services que rend ce tubercule aux classes laborieuses ? L'entrée de la pomme de terre dans l'alimentation a éloigné pour toujours le spectre des famines qui désolaient périodiquement l'Europe autrefois".(G.GIBAULT op. cit. p. 243-244).

(xx) G. GIBAULT, p. 280.

(xxx) "La pomme de terre ancienne ne ressemblait en rien à la nôtre qui est douce, farineuse, légère, disgestible ..." (G. GIBAULT, op. cit., 1912, p. 275).

remplacer chez les pauvres gens qui n'ont point de cave, la méthode malsaine de les conserver dans des chambres". Et pourtant, en dépit des précautions à prendre quelle sécurité n'apportait-elle pas surtout dans certaines régions privilégiées pour sa culture !

2° Des régions privilégiées

"Quand les fleurs, présents des cieux, délectent le papillon et l'abeille, nous mangeons des pommes de terre ; quand les oiseaux cherchent leur nourriture, dès que les blonds épis s'inclinent, nous mangeons des pommes de terre.

"Et quand nous suons sur la glèbe, et quand nous restons près du poêle, nous mangeons des pommes de terre ; quand nous réparons nos forces pour les travaux du jour, le matin ou le soir, nous mangeons des pommes de terre.

"Nous évertuons-nous de bonne heure et nous couchons-nous tard, nous mangeons des pommes de terre ; tombons-nous enfin malades, sommes-nous menacés de mourir, nous mangeons des pommes de terre.

"Voulons-nous avoir un avant-goût du paradis, nous mangeons des pommes de terre ; et quand nous entrerons dans le ciel, nous y mangerons des pommes de terre".

Rien ne semble plus révélateur d'une habitude de consommation dominante que cette chanson de la pomme de terre connue dès la fin du XVIIIe siècle chez les schlitteurs et les bûcherons de la montagne vosgienne où la pomme de terre trouvait sa terre d'élection et des populations nombreuses, privées de terres à froment, qui n'avaient guère le choix des aliments. Tous les auteurs du XIXe siècle s'accordaient à donner à la pomme de terre, associée le plus souvent aux sous-produits du lait, (cf. chapitre VII consommation des produits laitiers), une place quasi exclusive dans l'alimentation des populations vosgiennes du Nord comme du Sud ; G. AUDENELLE (1827) estimait même que, dans les cantons couverts du pays de Bitche, elle contribuait avec les légumes fermentés et les liqueurs fortes, à frapper de stérilité l'habitant qui était "triste, indolent, apathique". J. J. MAY (1839) (4) reprenait cette affirmation "pour peu qu'on ait vécu à la campagne, on se sera facilement convaincu que plus un ouvrier met de la lenteur dans son travail, plus il a mangé de pomme de terre", qui est pour lui un aliment sain mais "sans énergie". En 1861, un médecin, E. A. SEILLIERE, estimait lui aussi que la consommation de la pomme de terre rendait "la race paresseuse et insouciante" et lui donnait "une douceur ovine". Il s'était mis en tête de modifier les habitudes alimentaires "suivant les principes de la science" de quelques-uns de ses ouvriers en fournissant gratuitement au lieu des 3 kg de pommes de terre et des deux litres de lait journaliers que chacun d'entre eux consommait habituellement, 3/4 de litre de vin, 1 kg de bon pain, 200 à 300 g de viande de boeuf avec quelques légumes mêlés de pomme de terre ,"parce qu'ils y tenaient absolument" ; "au bout de 15 jours il y avait une différence du tout au

tout. Mes gaillards engraissaient. Ils auraient produit un bon tiers de travail en plus, ils n'avaient plus l'intérieur vide, car comme ils disent, la pomme de terre ne tient pas à l'estomac... Croiriez-vous Monsieur qu'au bout d'un mois je n'en avais plus un seul ? Le hoh et le maton (x) leur manquaient, ils préféraient y revenir en les payant ..." Le brave médecin scientifique ne parvenait pas à comprendre comment des hommes nourris d'une aussi pauvre façon pouvaient supporter les rudes travaux qui les faisaient vivre : "Il faut que la faculté de digestion donnée aux organes par la pureté de notre air soit illimitée ...". Quoi qu'il en soit, toute la population ouvrière ou paysanne mangeait la pomme de terre qui permettait sans doute aux montagnards de jouir de cette sensation de réplétion, de ventre plein, que peu de leurs ancêtres connaissaient avant la vulgarisation de la consommation de celle-ci. A. BENOIT (1860) (5) évoquait aussi le régime alimentaire des ouvriers bûcherons des vallées du Nord : "des pommes de terre, des pommes de terre et toujours des pommes de terre : tel est le menu de tous les repas". H. PARISET (1863) dans le même secteur était plus précis : "en forêt, le bûcheron emporte pour une semaine 16 kg de pommes de terre (presque 3 kg par jour) pour 2 kg de pain de seigle". X. THIRIAT (1869) dans les vallées du Sud, CH. GRAD (1889) dans celles des Vosges alsaciennes notaient eux-aussi la quasi-exclusivité de la consommation de la pomme de terre chez les forestiers, les marcaires et les ouvriers du textile ou de l'agriculture. STOEBER et TOURDES (op. cit. p. 296) signalaient (1864) que dans le département du Bas-Rhin riche et pauvre, campagnard et citadin chacun en mangeait à peu près chaque jour et souvent plus d'une fois et ajoutaient : "si la pomme de terre devait jamais disparaître, ce serait un vide énorme dans l'alimentation".

L'habitude de consommer la pomme de terre s'étant répandue partout et à tous les échelons sociaux tous nos témoins âgés, lors des enquêtes préliminaires, consommaient des pommes de terre dans jeunesse, tous les jours parfois midi et soir. En 1968-70, les ménages "jeunes", d'origine rurale, ne cultivaient plus tous, comme jadis (xx), leur "coin" de pommes de terre. Tandis qu'autrefois la proportion des ménages consommant la pomme de terre deux fois (et souvent trois) par jour avoisinait 100 %, 12 % seulement continuaient cette pratique, 48 % en mangeaient une fois, rarement deux et 40 % moins d'une fois. Tous les ménages interrogés en consommaient au moins trois fois par semaine. Même si l'habitude de consommer avait décliné par rapport à jadis elle restait importante (xxx). Comme chez les témoins du passé c'était au niveau de

---

(x) Pommes de terre cuites à l'eau et lait caillé.

(xx) "L'ouvrier des Vosges possède, quelque malheureux qu'il soit, un champ de pommes de terre, une vache ou tout au moins une chèvre" (A. BENOIT, 1860).

(xxx) Une enquête de l'I. N. H. en 1950 à Strasbourg situait la consommation entre 300 à 400 g par personne et par jour selon les catégories socio-professionnelles et signalait des consommations "excédentaires" jusqu'à 700 G. Les plus gros consommateurs de pain étant généralement aussi les plus gros mangeurs de pomme de terre. D'autres enquêtes dans la région Est, menées dans le secteur lorrain de 1950 à 1956, établissaient des moyennes de consommation variant entre 240 et 360 g par personne et par jour selon les catégories socio-professionnelles. Ces moyennes n'étaient pas exceptionnelles, comparées à celles des autres régions françaises (cf. Bulletins de l'I. N. H. op. cit. 1ère partie, chap. II).

certains modes de préparation qu'il semblait encore y avoir des différenciations régionales notables.

3° Les préparations multiples

Parmi les nombreuses préparations culinaires de la pomme de terre (en purée, salade, frites, robe des champs, sautées, à l'étouffée, au gratin, farcies, à la sauce blanche, en ragoût, en beigent, à la crème ...), les enquêtes de 1968-70 nous avaient permis de classer trois préparations quasi générales : en purée (x), en salade et en frites (+ 80 % des ménages). Quelques préparations, à l'étouffée, en robe des champs, gardaient une certaine importance, figuraient à la fois parmi les plats préférés et les plats "honteux" (c'est-à-dire, ceux qu'on n'oserait jamais servir à des invités) et semblaient donner lieu à une différenciation régionale. Nous avions éliminé à regret la consommation des pommes de terre en salade qui étaient consommées l'été de préférence (53 % des consommateurs, mais 39 % n'avaient pas donné d'avis) et celles des pommes de terre frites "à la grande graisse" que presque 30 % des témoins déclaraient consommer de préférence le dimanche surtout en Alsace. Les notations de nos enquêteurs en 1972-73 semblent confirmer dans une certaine mesure cette dernière habitude de consommation.

Les pommes de terre rôties à l'étouffée étaient "fricassées" généralement au lard ou au saindoux, surtout autrefois. On faisait revenir des lardons dans une cocotte en fonte, puis, on jetait dans celle-ci des oignons émincés ou seulement des pommes de terre coupées en morceaux réguliers. On mélangeait, on laissait cuire doucement dans la marmite couverte, 30 à 40 minutes environ, et on remuait de temps en temps. On lavait rarement la casserole après usage.

Nous n'avons guère découvert de textes portant témoignage de l'ancienneté de l'habitude de consommer les pommes de terre accommodées de cette manière. Au début de nos enquêtes nous pensions que cette pratique, liée à une certaine aisance et à la production du lard et de la graisse de porc, était peut-être plus répandue dans les contrées de plaines et de plateaux que dans les secteurs montagnards voués essentiellement aux pommes de terre en robe des champs et aux

---

(x) la purée, que plus de 85 % des ménages "jeunes" consommaient régulièrement en 1968-70 essentiellement à midi (81 %), n'est que la version améliorée de la nourriture quotidienne du bûcheron vosgien, il y a 110 ans : "l'ouvrier, le matin, met les pommes de terre dans sa marmite après les avoir dégarnies de leur enveloppe ; une fois cuites, il les écrase, en fait une espèce de pâte et mange" (A. BENOIT, 1860). H. PARISET (1863) apportait des précisions en étudiant le régime alimentaire des bûcherons de la forêt de Dabo : "il y a dans le pays un mets qui est en grand renom, c'est la pata ou pâtée, en allemand Stampfer, espèce de purée de pomme de terre dont on ne se lasse jamais. Préparée avec une petite quantité de beurre, c'est le plat quotidien, si la dose de beurre est plus forte (le dimanche au retour du bûcheron) la pata devient un régal prisé à l'égal des mets les plus recherchés".

sous-produits du lait. En 1825, MATHIEU de DOMBASLE faisait servir le soir au souper "des pommes de terre fricassées". HERFELD signalait (1870) qu'à Thionville chez les tâcherons de la vigne, "les pommes de terre, base de tous les repas étaient accommodées à la graisse mais on y ajoutait du fromage blanc et fermenté" (x). Chez les ouvriers du textile de la région de Mulhouse (1877) si la pomme de terre figurait dans le menu de chaque jour, c'était avec ou sans graisse. Si CH. GRAD (1889) savourait des pommes de terre grillées ruisselantes de graisse chez les marcaires de la région de Masevaux, c'était de toute évidence exceptionnel, à cause de la visite, car ces braves gens variaient rarement leur menu où le lait et la brocotte (cf. chapitre VII consommation des produits laitiers) alternaient à peine avec le fromage et les pommes de terre. Ce sont les mentions des témoins âgés privilégiés et l'importance actuelle de cette habitude de consommation quotidienne dans notre enfance. En 1968-70, 60 % des ménages consommateurs "jeunes" interrogés déclaraient manger régulièrement des pommes de terre cuites à l'étouffée. A part presque égale ils consommaient soit à midi, soit le soir (xx).

MILIEUX RURAUX	Fam.	1	2	3
-PLATEAU LORRAIN				
NORD (Etangs, Sarre L. Allemande)	212	91	72	46
" (Etangs, Seille L.Française)	146	80	59	64
CENTRE (Haye, Saulnois, Saintois)	114	70	88	68
OUEST (Bassigny, Barrois, Woëvre)	278	85	76	52
SUD (Plaine sous Vosgienne, Vôge)	208	90	66	70
-PIEMONT SUD Vosgien et f.comtois	217	85	84	63
-PLAINE d'ALSACE OUEST P. de Hanau	170	95	64	45
" Vignoble	125	66	44	27
NORD (Outre-Forêt)	97	100	94	44
CENTRE (Rhin etIll)	187	64	86	40
SUD (Sundgau)	317	82	88	29

1 - Consommées 2 - Régulièrement 3 - Le soir

Tableau 17 - CONSOMMATION des POMMES de TERRE ROTIES à l'ETOUFFEE EN MILIEUX RURAUX (+ 60 % d'agricoles) en % des familles contactées et consommatrices

(x) En 1972-73 plusieurs enquêteurs ont encore signalé cette habitude ancienne et typique dans la montagne vosgienne : la consommation du roncin (terme patois) qui est selon certains un plat de pommes de terre cuites à la graisse et mélangées au moment de servir à un fromage blanc écrasé dans une poêle avec du lard, du lait, de la farine et des oeufs, et qui se mange avec des pommes de terre au sel ou en robe des champs pelées.

(xx) 37 % les rangeaient parmi leurs plats préférés mais 40 % (le plus souvent les mêmes) n'auraient pas voulu les servir à des invités.

En 1972-73 dans l'ensemble de la France du Nord-Est l'habitude de consommer régulièrement les pommes de terre cuites à l'étouffée semble encore fortement ancrée (fig. 13) car on constate une nette prédominance des cantons où plus de 50 % (souvent plus de 70 %) des familles contactées déclarent en consommer d'une façon habituelle. On ne discerne pas de zones de consommation nettement privilégiées mais on doit toutefois noter la prédominance des cantons fortement consommateurs (70 % des familles et plus) plutôt à l'Ouest qu'à l'Est alsacien. L'habitude de consommer le soir (fig. 14) est surtout prédominante dans la montagne vosgienne et le centre lorrain. L'étude par milieux géographiques confirme et précise ces constatations. Il y a partout entre 60 et 95 % de familles qui consomment, pour la plupart régulièrement, des pommes de terre rôties à l'étouffée. L'habitude de consommer le soir est bien plus lorraine qu'alsacienne dans les milieux ruraux (tabl. 17) comme dans les milieux urbains (tabl. 19) même dans les grandes agglomérations (tabl. 18). Par contre les cantons industriels du Nord (tabl. 20) qu'ils soient d'activité sidérurgique ou houillère sont moins consommateurs le soir (40 % pour la sidérurgie, 36 % pour les houillères des familles contactées).

AGGLOMERATIONS : plus de 100 000h	Fam.	1	2	3
- Vallées MEURTHE et MOSELLE				
NANCY-Ville	471	73	70	67
METZ-Ville	363	75	90	45
NANCY-Banlieue	583	82	59	50
METZ-Banlieue	362	85	80	35
- Plaine d'ALSACE-STRASBOURG-Ville	161	71	56	51
MULHOUSE-ville	129	57	81	20
STRASBOURG-banlieue	291	73	81	50
MULHOUSE-banlieue	165	65	64	42

1 - Consommées 2 - Régulièrement 3 - Le soir

Tableau 19 - CONSOMMATION des POMMES de TERRE à l'ETOUFFEE en MILIEUX URBAINS (agglomérations de + 100 000 h) en % des familles contactées et consommatrices.

MILIEUX URBAINS	Fam.	1	2	3
Au-dessous 30 000 h				
-V. de Lorraine et confins				
" " NORD, Langue Allemande	245	96	92	32
" " CENTRE et SUD	354	72	61	65
" Vallée de la MOSELLE VOSGIENNE	211	73	53	77
" Vallée de la MOSELLE LORRAINE	201	91	65	54
" Vallée de la MEURTHE	403	86	66	60
" Vallée de la MEUSE	451	90	81	60
" de la MONTAGNE VOSGIENNE	879	86	75	67
" de la BORDURE FRANC-COMTOISE	246	84	70	85
-V. d'Alsace et confins				
" " bordure OUEST	417	82	67	38
" NORD (Outre-Forêt et Haguenau)	266	66	59	27
" REGION STRASBOURGEOISE	260	80	85	50
" CENTRE et SUD (Ill et Rhin)	354	77	77	48
- De plus 30 000h à moins 70 000 h				
Vallée de la MOSELLE : EPINAL	259	86	74	64
" : THIONVILLE	252	79	78	31
Porte d'ALSACE : BELFORT	232	72	45	47
Plaine d'ALSACE : COLMAR	134	72	59	46

1 - Consommées 2 - Régulièrement 3 - Le soir

Tableau 18 - CONSOMMATION des POMMES de TERRE ROTIES à l'ETOUFFEE en MILIEUX URBAINS (moins de 70 000 h) en % des familles contactées et consommatrices.

MILIEUX INDUSTRIELS	Fam.	1	2	3
Canton de AUDUN-le-ROMAN	331	80	80	17
" BRIEY	381	71	56	43
" CONFLANS-JARNY	224	78	58	63
" LONGWY	473	63	54	48
" ARS-sur-MOSELLE	147	67	37	53
" FLORANGE	444	74	51	45
" FONTOY	178	63	44	30
" HAYANGE	408	87	63	31
" MOYEUVRE	416	69	48	41
" ROMBAS	414	79	62	40
" WOIPPY	395	65	46	32
Ville de LONGWY	70	77	63	39
ENSEMBLE - Fer et Sidérurgie	3881	69	74	40
Canton de FAULQUEMONT	126	75	57	35
" FORBACH I	142	87	59	45
" FORBACH II	309	87	74	35
" FREYMING	241	78	65	47
" GROSTENQUIN	95	91	88	21
" SAINT-AVOLD	298	77	64	30
ENSEMBLE : Houillères	1211	82	82	36

1 - Consommées 2 - Régulièrement 3 - Le soir

Tableau 20 - CONSOMMATION des POMMES de TERRE ROTIES à l'ETOUFFEE en MILIEUX INDUSTRIELS (Sidérurgie et Houillères) en % des familles contactées et consommatrices.

L'habitude de consommer les pommes de terre rôties à la casserole est un type d'habitude ancienne qui s'est probablement

légèrement transformée (l'huile ayant remplacé le lard ou le saindoux) mais qui se maintient très vivace, sauf dans les secteurs fortement peuplés d'étrangers,-Italiens surtout - qui consomment les pâtes de préférence aux pommes de terre.

Les pommes de terre cuites en robe des champs (x) à l'eau, sous la cendre ou dans le four, ne coûtaient pas de graisse et l'habitude de les consommer ainsi - le plus simple - est aussi vieille que la consommation du tubercule lui-même. Les "pommes de terre échaudées" étaient la nourriture habituelle du pauvre journalier des confins des vosges alsaciennes (LORENTZ 1784) comme celle des ouvriers agricoles, à Provenchères sur Fave vers 1830, des cultivateurs, bûcherons, schlitteurs, ouvriers tisserands ou brodeuses de la montagne vosgienne (xx) - "les patates cuisent dans l'eau avec du sel, tantôt garnies de leur enveloppe, tantôt réduites en bouillie. Voilà la carte immuable de ces laborieux artisans (H. MICHIELS 1856)". En 1889 CH. GRAD évoquait chez les bûcherons de la région de Metzeral "les pommes de terre rôties sous la cendre ou cuites dans l'eau sans beurre", et chez les marcaires de la région de Maseveaux : "une marmite de pommes de terre cuites en robe de chambre vidée sur la table". En 1927, les pommes de terre cuites sous la cendre, associées au lait, constituaient encore le menu journalier de ces artisans fromagers (M. LENOSSOS) (6). Cette habitude de consommation semblait être limitée aux contrées de langue germanique. "on a, dans la Lorraine allemande, une méthode qui mériterait d'être adoptée dans tout le Nord-Est de la France. La pomme de terre y forme la nourriture principale. On la mange à tous les repas cuite ou en robe de chambre" (MOLL, 1841, p. 164). En fait, c'était dans les contrées ou prédominait la culture de la pomme de terre associée à un élevage important, le Massif vosgien et ses enveloppes forestières, les secteurs alsaciens pauvres en terre à blé que la consommation du Bian hhot et du nare hhot, pommes de terre pelées ou non, et du maton, lait caillé, était la plus répandue. Un vieil instituteur lorrain, originaire de Saint-Nicolas de Port, s'émerveillait encore du temps, où, jeune sous-maître, il découvrait dans les Basses-Vosges de Phalbourg les "grosses pommes de terre roses et farineuses de la montagne et le bon lait caillé bien frais". Jamais il ne s'était mieux régalé et c'était l'un de ses meilleurs souvenirs (ERCKMANN-CHATRIAN, histoire d'un sous-maître, TX, p. 233).

Lors de nos premières enquêtes, 78 % des ménages "jeunes" avaient déclaré consommer des pommes de terre cuites en robe des champs, 9 % rarement, 69 % plus régulièrement. Parmi les ménages consommateurs, 34 % le faisaient de préférence à midi et 55 % le soir, 32 % en mangeaient surtout en hiver, 6 % en été mais 62 % étaient indifférents ou n'avaient pas donné d'avis. L'existence d'une zone de consommation privilégiée ancienne nous avait incité à étudier plus en détail dans l'ensemble de la France du Nord-Est. En 1972-73 la consommation est partout importante (Fig. 15) et concerne souvent plus de

---

(x) Robe des champs, robe de chambre, à la grande eau, sans lard, fricassée à cul nu, en chemise ... les dénominations sont multiples.

(xx) cf. A.BENOIT (1860), E. A. SEILLIERE (1861), H. PARISET (1863), X. THIRIAT (1869), etc....

80 % des familles contactées mais la consommation régulière, de 50 à 70 % et plus des familles, fait encore apparaître l'ancienne zone de consommation privilégiée (Fig. 16) et en particulier le soir (Fig. 17) où 60 à 70 % et plus des familles contactées des Vosges et des confins francs-comtois les mangent de préférence au midi. Par contre la prédominance de l'hiver comme période de consommation privilégiée pour tel ou tel secteur géographique n'est pas évidente, l'indifférence ou l'équilibre entre les saisons semble partout l'emporter. Dans les milieux ruraux (tabl. 21), de 70 à 100 % des familles concernées par l'enquête

MILIEUX RURAUX	Fam.	1	2	3	4
- PLATEAU LORRAIN					
NORD (Etangs, Sarre L. Allemande	212	70	38	60	67
" (Etangs, Seille L. Française	146	79	27	53	58
CENTRE (Haye, Saulnois, Saintois	114	77	56	47	23
OUEST (Bassigny, Barrois, Woëvre)	278	81	47	56	52
SUD (Plaine sous Vosgienne, Vôge)	208	78	38	65	57
- PIEMONT SUD vosgien et f.comtois	217	79	47	68	54
- PLAINE d'ALSACE OUEST P. de Hanau	170	98	40	40	20
" Vignoble	125	86	62	37	31
NORD(Outre-Forêt)	97	100	46	65	49
CENTRE(Rhin &Ill)	187	89	47	52	49
SUD (Sundgau)	317	86	74	50	39

1 - Consommées 2 - Régulièrement 3 - Le soir 4 - En hiver

Tableau 21 - CONSOMMATION des POMMES de TERRE en ROBE des CHAMPS en MILIEUX RURAUX (+ 60 % d'agricoles) en % des familles contactées et consommatrices

consomment la pomme de terre en robe des champs mais seulement 27 à 70 % déclarent le faire régulièrement. Parmi les familles consommatrices 37 à 70 % les mangent de préférence le soir surtout dans l'ancienne zone privilégiée de consommation (68 %, Piémont sud-vosgien et franc-comtois, 65 % plaine sous-vosgienne et Vôge, 65 % Outre-Forêt, 60 % Nord-lorrain de langue allemande) où la consommation d'hiver semble relativement importante, toujours au-dessus de 50 % des familles. Dans les milieux industriels (tableau 22), les proportions moyennes de familles consommatrices sont aussi très importantes, 71 % dans la sidérurgie, 79 % dans les houil-

MILIEUX INDUSTRIELS	Fam.	1	2	3	4
Canton de AUDUN-le-ROMAN	331	78	47	44	51
" BRIEY	381	83	29	55	44
" CONFLANS-JARNY	224	85	28	70	58
" LONGWY	473	67	37	55	52
" ARS-sur-MOSELLE	147	85	41	30	37
" FLORANGE	444	75	44	59	52
" FONTOY	178	63	28	41	28
" HAYANGE	408	86	40	51	50
" MOYEUVRE	416	75	37	34	39
" ROMBAS	414	78	31	55	43
" WOIPPY	395	64	24	52	50
Ville de LONGWY	70	67	16	53	21
ENSEMBLE : Fer et Sidérurgie	3881	71	33	51	47
Canton de FAULQUEMONT	126	81	52	55	54
" FORBACH I	142	73	8	34	42
" FORBACH II	309	73	32	48	46
" FREYMING	241	82	47	58	51
" GROSTENQUIN	95	100	63	77	39
" SAINT-AVOLD	298	78	47	63	47
ENSEMBLE : Houillères	1211	79	40	56	47

1 - Consommées 2 - Régulièrement 3 - Le soir 4 - En hiver

Tableau 22 - CONSOMMATION des POMMES de TERRE en ROBE des CHAMPS EN MILIEUX INDUSTRIELS (Sidérurgie et Houillères) en % des familles contactées et consommatrices.

lères mais la consommation régulière ne touche que 30 à 40 % de celles-ci. Un peu plus de la moitié (51 % dans la sidérurgie, 56 % dans les houillères consomment de préférence le soir, mais moins de 50 % (parfois 20 à 30 %) signalent l'hiver comme saison privilégiée de consommation.

MILIEUX URBAINS	Fam	1	2	3	4
Au-dessous 30 000h					
- V. de Lorraine et confins					
" " NORD,Langue Allemande	245	87	47	70	38
" " CENTRE et SUD	354	77	40	61	38
" Vallée de la MOSELLE VOSGIENNE	211	72	21	68	53
" Vallée de la MOSELLE LORRAINE	201	89	11	45	40
" Vallée de la MEURTHE	403	83	27	61	35
" Vallée de la MEUSE	451	79	43	56	65
" de la MONTAGNE VOSGIENNE	879	85	59	76	52
" de la BORDURE FRANC-COMTOISE	246	82	41	57	50
- V. d'Alsace et confins					
" " bordure OUEST	417	90	30	44	33
" NORD (Outre-Forêt et Haguenau)	266	92	41	47	42
" REGION STRASBOURGEOISE	260	88	57	29	41
" CENTRE et SUD (Ill et Rhin)	354	90	21	61	38
- De plus 30 000h à moins 70 000 h					
Vallée de la MOSELLE : EPINAL	259	71	28	68	41
" : THIONVILLE	252	69	28	50	46
Porte d'ALSACE : BELFORT	232	81	24	60	57
Plaine d'ALSACE : COLMAR	134	87	23	40	30

1 - Consommées 2 - Régulièrement 3 - Le soir 4 - En hiver

Tableau 23 - CONSOMMATION des POMMES de TERRE en ROBE des CHAMPS en MILIEUX URBAINS (moins de 70 000 h) en % des familles contactées et consommatrices.

Dans les milieux urbains des petites et moyennes villes tabl. 23) la proportion des familles consommatrices est toujours élevée, entre 70 et 90 %, mais la consommation régulière est bien moindre que dans

les milieux ruraux et même industriels, en particulier dans les villes moyennes, qu'elles soient lorraines ou alsaciennes. L'extrême variabilité des pourcentages témoigne d'une irrégularité de consommation selon les types de familles concernées, certaines abandonnant ou conservant, pour des raisons diverses (ressources, nécessité de régler des crédits, habitudes ancestrales) une consommation encore relativement importante. La consommation le soir semble plus importante que dans les autres milieux géographiques, 40 à 75 % des familles sauf exception, mais la préférence pour l'hiver, comme ailleurs ne tranche guère. Dans les grandes agglomérations (tabl. 24) la situation paraît la même et la préférence de consommation en hiver est sensiblement identique.

AGGLOMERATIONS : plus de 100 000h		Fam.	1	2	3	4
- Vallées MEURTHE et MOSELLE						
	NANCY-Ville	471	76	45	60	42
	METZ-ville	363	60	26	35	29
	NANCY-banlieue	583	81	21	51	38
	METZ-banlieue	362	68	27	64	47
-Plaine d'ALSACE :	STRASBOURG-ville	161	63	27	50	29
	MULHOUSE-ville	129	77	57	69	38
	STRASBOURG-banl.	291	77	38	48	51
	MULHOUSE-banlieue	165	76	28	54	21

1 - Consommées 2 - Régulièrement 3 - Le soir 4 - En hiver

Tableau 24 - CONSOMMATION des POMMES de TERRE en ROBE des CHAMPS EN MILIEUX URBAINS (agglomérations + 100 000 h en % des familles contactées ou consommatrices

L'habitude de consommer les pommes de terre cuites en robe des champs est un type d'habitude alimentaire en déclin par rapport à la situation d'autrefois surtout dans les régions où ce mode de consommation était privilégié, mais en maintien relativement important en dépit d'une fréquence moindre.

Parmi les autres plats à base de pommes de terre typiques aux régions vosgiennes, lorraines ou alsaciennes, et à la lorraine allemande, les beignets de pommes de terre (x) ou "râpées"

(x) Grumbeerekiechle est le nom de la galette de pomme de terre dans le Bas-Rhin. Dans le Haut-Rhin elle s'appelle Hardepfelkechle (I. KOLHER, la Cuisine Alsacienne, p. 104) (6 bis), opposition dialectale entre les deux contrées : Grumbire/Hardäpfel = pommes de terre.

ont été signalés spontanément par les enquêteurs lors des sondages de 1972-73 ; il s'agit de pommes de terre râpées crues mélangées à des oeufs, de la farine, du persil et des oignons hachés, salées et cuites comme des crêpes dans une grande poêle avec du beurre ou du saindoux. Cette habitude ancienne (x) semble encore relativement répandue puisque les mentions spontanées des enquêteurs peuvent concerner parfois plus de 30 % des familles (Fig. 17 bis). On peut regretter de ne pas avoir posé directement de question afin d'apprécier l'importance actuelle, les contours exacts, l'aire de répartition d'une habitude de consommation ancienne, restée fort probablement limitée à la zone de production maximale de la pomme de terre et, aujourd'hui, en déclin.

B - LES CHOUX

1° Des variétés diverses

La consommation des choux est fort ancienne dans la France du Nord-Est, particulièrement en Alsace, mais - contrairement à la pomme de terre - les variétés (xx) consommées sont fort différentes. Elles sont appréciées soit pour les feuilles (chou frisé), les "têtes" (chou blanc pommé et chou rouge), les "jets" (chou de Bruxelles), le bulbe volumineux de leur tige (chou-navet) ou l'efflorescence plus ou moins avortée (chou-fleur).

En Alsace, dès le Moyen Age, les espèces les plus communes - chou-frisé, chou pommé et chou rouge - entraient pour une large part dans l'alimentation du peuple (CH. GERARD, 1860). B. MAUGUE (7) constatait, vers 1725, que toute la province abondait du chou pommé blanc, principale nourriture des Alsaciens, "leur metz le plus exquis et le plus fêté ... de tous les bons repas et pour tous jours de bonne chère ... il a ses jours marqués, le dimanche et le jeudy. Si on manquait ces jours-là, on ne croirait pas avoir dîné" -. Un siècle plus tard J. C. BRAULT (1826) estimait que le chou était après la pomme de terre, le légume préféré des ouvriers messins et tous les auteurs mentionnaient sa culture et sa consommation en Lorraine, surtout en Alsace. Vers le milieu du XIXe siècle, dans la montagne vosgienne, l'Abbé JACQUEL (1852) estimait que la consommation du chou - bien qu'en progrès - avait diminué après l'introduction de la pomme de terre : "ce précieux végétal, avant l'introduction de la pomme de terre en France, était beaucoup plus cultivé qu'il ne l'est actuellement. On en faisait dans tous les ménages une grande consommation. Pourquoi donc n'y reviendrait-on pas aujourd'hui si la pomme de terre continue à se corrompre

---

(x) X. THIRIAT (1869) mentionnait la confection - dans les vallées vosgiennes - des beignets de pommes de terre comme friandise après la récolte en automne. Un siècle après, 28 % des ménages "jeunes" interrogés en consommaient encore, de préférence à la même époque.

(xx) DE CANDOLLE, dans un "Mémoire sur les différentes espèces et variétés de choux cultivés en Europe, publié en 1822, décrivait 30 variétés environ, elles dépassaient la centaine en 1912 (G. GIBAULT, op. cit. p. 48).

avant la maturité ?". Parmi les espèces si communes maintenant, le chou-fleur n'était encore cultivé que dans quelques jardins bourgeois au début du XIXe siècle et le chou de Bruxelles ne semblait cité, au moins sous ce nom (x) dans les ressources végétales des populations, que quelques décennies après (CHAMBER, 1864) (8). Une variété de chou-navet, le rutabage ou chou-navet de Laponie, presque oubliée aujourd'hui, tentait de se répandre, plus aisément semble-t-il dans les contrées germaniques.

2° Une consommation répandue : la choucroute

L'habitude de confectionner la SAUER KRAUT à partir du chou blanc haché et salé était à l'origine essentiellement alsacienne (xx) et on ignore la date où l'on commença à saler les choux pour l'hiver. CH. WITTMER (1966) estimait qu'on en mangeait déjà au Moyen Age. LORENTZ (1784) signalait que "la SAUER KRAUT ou les choux blancs coupés menus, assaisonnés de sel et de grains de genièvre, pressés dans une tonne et abandonnés à la fermentation" était le légume favori des bourgeois alsaciens. C. A. HANAUER (1878) notait que le Gumpest-tag, le jour où se faisait la choucroute, était une fête pour les familles et dans les établissements publics et ajoutait : "aujourd'hui quelques poignées de sel et quelques baies de genièvre en sont presque l'unique condiment", mais autrefois, sa préparation était une opération assez longue et surtout fort coûteuse", on y apportait du raifort, du cerfeuil, du persil, de l'anet (fenouil) et même de l'épine-vinette (op. cit. p. 231). CH. GRAD (1889) mentionnait que la choucroute se préparait et se mangeait dans tous les ménages, d'une extrémité de l'Alsace à l'autre. Quoique fort ancienne en Alsace, l'habitude de fabriquer et de consommerla choucroute dans les ménages ne se répandit notablement dans l'ouest lorrain que vers la fin du XVIIIe siècle et surtout le début du XIXe siècle, M. de DOMBASLE, dans la 6e livraison des Annales de Roville (1830), précisait le processus de cette pénétration. Selon lui, la consommation s'étendait de proche en proche depuis 30 à 40 ans dans les départements voisins de l'Alsace (soit vers 1790-1800), mais la fabrication était plus récente : "il n'y a cependant pas longtemps encore que l'on consommait dans les villes de Lorraine que la surcroute(xxx)

(x) "Dans tous les cas, la fin du XVIIIe siècle est l'époque la plus ancienne où l'on constate avec certitude l'existence du chou de Bruxelles qui portait alors, le nom de chou frangé ou frisé d'Allemagne. A partir de 1820 seulement on le trouve appelé généralement chou de Bruxelles, appellation qui dénote une grande extension de la culture de ce chou dans le Brabant vers le commencement du siècle dernier" (G. GIBAULT, op. cit. p. 53-1912).

(xx) La SAUER KRAUT (chou aigre) est un type inaltéré d'aliment suri qui appartient au cortège des aliments et boissons aigres qui fut longtemps une des caractéristiques fondamentales des habitudes alimentaires des peuples de l'Europe Centre-Orientale (M. SORRE).

(xxx) il voulait qu'on l'appelât surcroute, traduction littérale du mot allemand, alors que choucroute=chou chou, corruption du mot allemand, triomphait déjà "dans quelques localités de Lorraine". En fait KRAUT se traduit par chou et herbe, c'est-à-dire plante potagère en général.

que l'on tirait de Strasbourg". Vers 1826-30 la fabrication se propageait partout : "En Lorraine, la préparation de la surcroute s'est tellement propagée depuis quelques années qu'elle est devenue partout une opération de ménage" (x). Toutefois un article du MOISSONNEUR (1844)tempérait cette affirmation, au moins pour les petits ménages. L'auteur regrettait de voir chaque année dans les campagnes des choux se perdre, parfois plus d'un tiers au bout de quelques semaines lorsque l'automne était humide, et préconisait que chaque famille aurait dû s'en servir pour confectionner de la choucroute. Quoi qu'il en soit, l'habitude se répandait et J. B. JACQUOT (1826) constatait que chez les moins nantis comme chez les plus aisés et dans les fermes de la montagne vosgienne, "la choucroute et le lard plus ou moins bien conservés (étaient) des aliments communs à toutes les classes ...", 'leur usage est beaucoup plus répandu aujourd'hui qu'autrefois où ils étaient réservés pour les jours de dimanche et de fête". En fait la consommation de la choucroute garnie est restée longtemps une consommation exceptionnelle (xx). Vers 1830, à Provenchères sur Fave, l'après-midi du mardi gras, les tisserands mangeaient généralement une choucroute préparée avec du fumé, soit une bajoue, une épaule, un morceau de filet ou un jambonneau. A. PELLINGRE (1911) évoquant une noce en Pays de Salm, avant 1870, se souvenait "d'une délicieuse choucroute chargée de viande, fumée, lard et saucisson (qui) n'eut d'ailleurs aucun succès". CH. GRAD (1889) la signalait comme plat du dimanche en Alsace et précisait que dans les cuisines colmariennes les restes de ce repas revenaient réchauffés le mardi suivant (xxx). Chez P. GAXOTTE vers 1905-1910, "le jeudi était le jour de la choucroute qu'on allait puiser à la cave dans le tonneau où elle fermentait". En 1968-70, si 61 % des ménages ruraux "jeunes" déclaraient consommer de la choucroute,

---

(x) MATHIEU de DOMBASLE donnait une description de la préparation et de l'accommodement en tous points conforme à ceux que nous pratiquions en notre jeunesse dans le sud de la Vôge.

(xx) Cet aspect luxueux du plat vers 1825 est à rapprocher des notations de STENDHAL (le Rouge et le Noir, Editions Garnier-Flammarion, p. 199). Les jours de grandes fêtes, on donnait aux séminaristes des saucisses avec de la choucroute."Les voisins de la table de Julien observèrent qu'il était insensible à ce bonheur ; ce fut là un de ses premiers crimes. Ses camarades y virent un trait odieux de la plus sotte hypocrisie, rien ne lui fit plus d'ennemis. Voyez ce bourgeois, voyez ce dédaigneux disaient-ils, qui fait semblant de mépriser la meilleur pitance, des saucisses avec de la choucroute ! Fi, le vilain ! l'orgueilleux ! le damné ! ". Cette évocation témoigne de l'image que pouvaient se faire d'un bon plat ceux dont les pères rentraient souvent" le soir dans l'hiver à leur chaumière pour n'y trouver ni pain, ni châtaignes, ni pommes de terre".

(xxx) Mais chez les paysans on en mangeait bien plus souvent moins garnie, même au premier repas matinal, en témoigne l'expression dialectale "S' surkrut esch erscht gud, wenns sewemol gewärmt esch" : Pour être bonne la choucroute doit être réchauffée sept fois !

à peine 19 % la fabriquaient encore. Cette régression de la fabrication ménagère nous a incité à questionner sur la choucroute lors de l'enquête de 1972-73. Si dans l'ensemble de la France du Nord-Est, la consommation concerne le plus souvent 60 à 95 % des familles, l'habitude de consommer une fois et plus par semaine, de novembre à mai, comme autrefois en Alsace, ne touche plus en majorité que 25 à 50 %de celles-ci. L'Alsace et le Nord, le Centre et le Sud lorrain et vosgien apparaissent comme des zones où les familles qui consomment sont les plus nombreuses (fig. 18), mais la choucroute est un plat qui semble relativement banal partout. La carte de fréquence de consommation au moins une fois par semaine en hiver (Fig. 19)fait apparaître plus nettement encore les régions traditionnellement consommatrices : "l'Alsace-Lorraine", la Montagne vosgienne, ses abords sud et les confins francs-comtois. Paradoxalement en apparence la fabrication familiale est relativement moins importante en Alsace (en moyenne 10 à 20 % des familles concernées) qu'ailleurs (autour de 40 à 50 % dans le Sud vosgien, les Confins francs-comtois et le Pays de Bitche) (Fig. 20). Les plus gros consommateurs, les Alsaciens, achètent aux fabriques industrielles (x) tandis que cer-

MILIEUX RURAUX	Fam.	CHOU ROUGE			CHOUCROUTE		
		1	2	3	4	5	6
- PLATEAU LORRAIN							
NORD (Etangs,Sarre L. Allemande)	212	93	20	62	92	64	70
" (Etangs, Seille L.Française)	146	73	59	58	86	16	39
CENTRE (Haye,Saulnois,Saintois)	114	56	73	31	77	55	45
OUEST(Bassigny,Barrois,Woëvre)	278	42	92	18	73	28	17
SUD (Plaine sous Vosgienne,Vôge)	208	44	100	15	76	41	43
- PIEMONT SUD vosgien et f.comtois	217	45	85	30	89	54	45
- PLAINE d'ALSACE OUEST P.de Hanau	170	93	17	89	96	22	55
" Vignoble	125	84	37	70	82	6	68
NORD(Outre-Forêt)	97	88	39	78	93	48	63
CENTRE(Rhin&Ill)	187	82	26	85	93	24	32
SUD (Sundgau)	317	89	26	94	77	49	59

1 - Oui 2 - En salade 3 - En plat cuit 4 - Oui
5 - Fabriquée maison 6 - 1 fois et +/semaine

Tableau 25 - CONSOMMATION du CHOU ROUGE et de la CHOUCROUTE en MILIEUX RURAUX (+ de 60 % d'agricoles) en % des familles contactées et consommatrices.

(x) A KRAUTERGERSHEIM (le village de la choucroute) entre Obernai et Strasbourg (1 090 h), il y a 16 choucrouteries où l'on fabrique de la choucroute, livrée ensuite par voie routière dans tous les environs et jusqu'à Lyon, Nancy, Saint-Dié. On en exporte aussi dans les autres pays (Soeur CECILE, Ecole de Krautergersheim).

MILIEUX INDUSTRIELS	Fam.	Chou rouge			Choucroute		
		1	2	3	4	5	6
Canton de AUDUN-le-ROMAN	331	52	98	20	64	5	33
" BRIEY	381	50	61	26	77	10	26
" CONFLANS-JARNY	224	55	75	21	81	20	35
" LONGWY	473	50	80	24	66	12	25
" ARS-sur-MOSELLE	147	71	70	51	93	24	23
" FLORANGE	444	55	65	76	75	16	45
" FONTOY	178	67	50	70	83	17	12
" HAYANGE	408	58	55	62	84	21	28
" MOYEUVRE	416	37	68	49	60	28	34
" ROMBAS	414	52	66	66	75	22	34
" WOIPPY	395	54	63	63	61	17	37
Ville de LONGWY	70	33	100	4	69	8	13
ENSEMBLE : Fer et sidérurgie	3469	52	73	46	72	16	30
Canton de FAULQUEMONT	126	69	64	85	86	31	36
" FORBACH I	142	59	50	88	83	19	44
" FORBACH II	309	71	53	76	94	41	48
" FREYMING	241	75	45	80	83	34	44
" GROSTENQUIN	95	96	31	82	99	47	45
" SAINT-AVOLD	298	76	60	91	88	23	41
ENSEMBLE : Houillères	1211	74	53	82	89	32	44

1 - Oui 2 - En salade 3 - En plat cuit 4 - oui 5 - Fabrication maison
6 - 1 fois et + par semaine

TABLEAU 26 - CONSOMMATION du CHOU ROUGE et de la CHOUCROUTE en MILIEUX INDUSTRIELS (Sidérurgie et Houillères) en % des familles contactées et consommatrices.

MILIEUX URBAINS	Fam.	Chou - rouge			Choucroute		
Au-dessous 30 000h		1	2	3	4	5	6
- V. de Lorraine et confins							
" " NORD, Langue Allemande	245	82	39	81	77	20	35
" " CENTRE et SUD	354	41	68	25	65	32	39
" Vallée de la MOSELLE VOSGIENNE	211	49	87	16	79	30	30
" Vallée de la MOSELLE LORRAINE	201	59	83	45	90	6	15
" Vallée de la MEURTHE	403	52	88	28	85	22	21
" Vallée de la MEUSE	451	40	93	19	78	7	20
" de la MONTAGNE VOSGIENNE	879	60	86	29	90	41	27
" de la BORDURE FRANC-COMTOISE	246	51	82	14	85	39	32
- V. d'Alsace et confins							
" " bordure OUEST	417	73	56	81	87	13	38
" NORD(Outre-Forêt et Haguenau)	266	79	39	75	83	3	31
" REGION STRASBOURGEOISE	260	74	42	87	86	9	53
" CENTRE et SUD (Ill et Rhin)	354	85	46	81	87	18	67
- De plus 30 000h à moins 70 000 h							
Vallée de la MOSELLE : EPINAL	259	58	91	25	89	26	30
" : THIONVILLE	252	67	51	76	84	9	25
Porte d'ALSACE : BELFORT	232	51	74	57	92	13	31
Plaine d'ALSACE : COLMAR	134	78	45	73	86	9	53

1 - OUI 2 - En salade 3 - En plat cuit 4 - Oui 5 - Fabriquée maison
6 - 1 fois et +/semaine

TABLEAU 27 - CONSOMMATION du CHOU ROUGE et de la CHOUCROUTE en MILIEUX URBAINS (moins de 70 000 h) en % des familles contactées ou consommatrices.

tains secteurs traditionnels ont maintenu la fabrication à la maison. L'étude par milieux confirme les observations générales. Dans tous les milieux géographiques, la consommation de la choucroute concerne toujours plus de 75 % des familles, surtout dans les contrées de langue germanique. C'est dans les milieux ruraux (tabl. 25) de ces contrées que

AGGLOMERATIONS : plus de 100 000 h	Fam.	Chou-rouge			Choucroute		
- Vallées MEURTHE et MOSELLE		1	2	3	4	5	6
NANCY-Ville	471	48	78	16	76	14	22
METZ-ville	363	52	67	44	66	16	49
NANCY banlieue	583	50	89	26	79	17	27
METZ banlieue	362	56	56	68	78	12	36
- Plaine d'Alsace:STRASBOURG-ville	161	55	43	61	73	2	40
MULHOUSE-ville	129	82	54	87	88	11	15
STRASBOURG banl.	291	76	54	69	92	17	34
MULHOUSE banl.	165	68	58	77	87	34	51

1 - Oui 2 - en salade 3 - en plat cuit 4 - oui 5 - Fabriquée maison
6 - 1 fois et + par semaine

TABLEAU 28 - CONSOMMATION du CHOU ROUGE et de la CHOUCROUTE en MILIEUX URBAINS (agglomérations + 100 000 h) en % des familles contactées et consommatrices

généralement la proportion des familles consommant habituellement une fois par semaine est la plus élevée (55 à 70 %). Les milieux lorrains et vosgiens du centre et du sud (30 à 45 % des familles) sont intermédiaires entre l'Est et l'Ouest (seulement 17 % des familles intéressées dans le Bassigny, le Barrois et la Woëvre). En Alsace ce sont les secteurs les plus éloignés des centres de production industrielle qui recèlent le plus de familles fabricant à la maison : Nord-Lorrain de langue germanique (64 %, Outre-Forêt (48 %), Sundgau (49 %). En Lorraine ce sont les villages du Centre (55 %) et du Sud-vosgien et Franc-comtois (54 %). Dans les milieux industriels (tabl. 26) le contraste Ouest-Est se retrouve entre le Secteur des Houillères à tendance germanique moins troublé par la présence des étrangers et le secteur de la Sidérurgie plus lorrain et plus cosmopolite. La consommation régulière concerne deux fois plus de familles et la fabrication à la maison est bien plus importante dans les Houillères que dans la Sidérurgie. Dans les milieux urbains (tabl. 27) la consommation touche, comme partout, le plus souvent 75 % des familles et plus, et le contraste Ouest-Est se retrouve dans la consommation habituelle des familles des petites villes alsaciennes et lorraines et, bien atténué il est vrai, dans la consommation de celles des grandes agglomérations (tabl. 28).

Même si la consommation de la choucroute est moins fréquente qu'autrefois, l'habitude de la consommer reste fortement ancrée dans tous les milieux de la France du Nord-Est surtout à l'Est. C'est un type d'habitude alimentaire ancienne banalisée depuis longtemps, au moins dans sa forme faiblement garnie.

3° Une consommation régionale : le chou rouge

Signalé depuis très longtemps comme consommé en Alsace, (B. MAUGUE vers 1725), il était bien moins souvent cité dans les contrées lorraines. Si lors de nos enquêtes préliminaires, 74 % des ménages "jeunes" le consommaient (20 % seulement l'achetaient), ceux-ci semblaient nettement plus nombreux à l'Est qu'à l'Ouest. L'enquête de consommation de 1972-73 a confirmé cette impression. Dans l'ensemble de la France du Nord-Est la consommation du chou rouge est surtout prédominante dans les contrées de langue germanique, de 70 à 90 % des familles concernées, mais reste notable à l'Ouest, dans les secteurs de langue romane, puisqu'elle concerne parfois 40 à 50 % des familles. La carte (Fig. 21) reflète cette situation et fait apparaître nettement les cantons alsaciens. Le contraste est moins net dans le Nord lorrain à cause de la présence des étrangers. L'étude par milieux géographiques confirme la prédominance de l'habitude à l'Est. Dans les milieux ruraux (tabl. 25), la différence est nette entre les villages du Plateau lorrain, du Sud vosgien et franc-comtois (entre 40 et 50 % des familles consommatrices) et les villages d'Alsace et du Nord lorrain (entre 85 et 93 %), même si ce dernier est de langue française mais proche de la frontière linguistique (pays de la Seille 73 %). Dans les milieux industriels (tabl. 26) le contraste se retrouve à peine atténué, 74 % des familles dans les houillères et 54 % dans la sidérurgie où il semble que les étrangers eux-mêmes ont pris l'habitude, s'ils ne l'avaient déjà comme les polonais, de consommer du chou rouge. Dans les milieux urbains (tabl. 27 et 28), la proportion de familles concernées est toujours bien plus élevée en Alsace (73 à 85 %) qu'en Lorraine (40 à 60 %) dans les localités de moins de 30 000 h, comme dans les villes moyennes ou les grandes agglomérations (Colmar 78 %, Mulhouse-ville 82 % contre Nancy-ville 48 %, Metz-ville 56 %). La consommation dans les villes, petites ou grandes, ne tranche guère sur les milieux ruraux environnants, sauf à Strasbourg, ville déjà cosmopolite : 55 % seulement des familles concernées contre 76 % dans sa banlieue et 74 % dans les villes situées dans un rayon de 30 km autour d'elle.

C'est en fait au niveau des préparations culinaires du chou rouge que le contraste régional est encore plus caractéristique. Le chou rouge est consommé en salade, "coupé menu, le vinaigre qu'on y met exalte sa couleur et le rend très agréable", constatait MAUGUE vers 1725 en Alsace où les nombreux livres de cuisine consultés et les témoignages signalaient d'autre part l'habitude de le consommer cuit avec des pommes ; cuit au saindoux et au beurre ; servi avec une sauce vignaigrée mêlée d'une cuillerée de cassonade ou de gelée de groseilles et d'un peu de fécule ; mariné ou cuit au vin rouge, ou avec des marrons, ou farci à la viande. Pareilles recettes n'étaient jamais mentionnées dans les contrées lorraines. L'enquête de 1972-73 a confirmé ces contrastes de consommation d'un même aliment préparé d'une manière radicalement difrérente. Parmi les familles qui consomment le légume, celles qui le mangent cru en salade sont proportionnellement bien plus nombreuses à l'ouest des contrées de langue germanique qu'à l'est (Fig. 22). Dans les milieux ruraux (tabl. 25) la consommation intéresse 20 à 40 % des familles qui mangent le légume dans les contrées alsaciennes, contre 60 à 100 % de celles-ci dans les secteurs de langue romane. Dans les milieux industriels (tabl. 26) la proportion des familles consommant le chou rouge en salade est nettement plus élevée dans l'ensemble sidérurgique (73 %) que dans le secteur des houillères (53 %). Au moins pour la consommation du chou sous cette forme, la tonalité est plus "lorraine" qu'alsacienne. Dans les milieux urbains (tabl. 27 et 28) la proportion des familles reflète le même contraste : 40 à 60 % des familles consommatrices dans les villes alsaciennes, agglomérations comprises

70 à 90 % dans les villes lorraines et vosgiennes. Si on compare les villes et les secteurs à prédominance d'activité agricole environnants on constate que les proportions des familles consommant du chou en salade sont le plus souvent identiques : par exemple l'Ouest lorrain (Basigny, Barrois, Woëvre) 92 % et les villes de la vallée de la Meuse (93 %) ; le Piémont sud vosgien et les confins francs-comtois (85 %) et les petites villes de la bordure franc-comtoise (82 %) ; l'Outre-forêt alsacien (39 %) et les villes environnantes (39 %). Comme pour d'autres habitudes alimentaires on retrouve, en étudiant la consommation familiale du chou rouge, une certaine tonalité entre les milieux qu'ils soient urbains ou ruraux. Pour le chou rouge en plat cuisiné (Fig. 23) le contraste avec l'habitude de consommation précédente est radical : le chou rouge cuit, habitude d'origine germanique, est resté consommé dans ses contrées traditionnelles. La carte obtenue à partir des données de l'enquête de 1972-1973 est, à une exception près, une partie du nord lorrain industriel la carte complémentaire de celle de la consommation du chou rouge en salade. Dans les milieux ruraux (tabl. 25) la proportion des familles consommant le plat par rapport à celles consommant le chou sont totalement inversées - 60 à 95 % dans les secteurs de langue germanique, 15 à 30 % dans les secteurs romans où le chou en plat cuisiné est moins consommé que ne l'est en Alsace le chou en salade. Une seule exception : les familles du Nord lorrain, quoique de langue française, mais en bordure des secteurs de langue germanique, consomment notablement plus de chou rouge en plat cuit (x). Les milieux industriels font figure de zone de transition (tabl. 26) : 46 % des familles dans l'ensemble sidérurgique, 82 % dans les Houillères situées dans la zone linguistique germanique, ces proportions reflètent la réalité déjà analysée mais le secteur sidérurgique est nettement partagé : à l'extrême ouest, les cantons à tonalité "lorraine" situés dans le département de Meurthe et Moselle (de 20 à 26 % des familles consommatrices) et ceux situés en Moselle (de 50 à 76 %) à tonalité "germanique". Ainsi même pour une habitude aussi ancienne que celle de la consommation du chou rouge, on retrouve, en dépit du cosmopolitisme des secteurs industriels - une tonalité générale identique à celle des milieux ruraux. Dans les milieux urbains (tabl. 27 et 28) on constate les mêmes contrastes entre les villes : celles "d'Alsace-Lorraine" (75 à 90 % des familles consommatrices) et celles de l'ouest et du centre lorrain (15 à 25 %). Metz-ville (44 %) et Metz-banlieue (68 %) au nord, Belfort (57 %) au sud, sont des villes frontières au moins en ce qui concerne l'habitude de consommer le chou rouge en plat cuisiné !

L'habitude de consommer le chou rouge en salade ou en plat cuit est un exemple type de l'influence encore actuelle (cf. infra., 3e partie) des anciennes limites de civilisation. Tandis qu'une

---

(x) Ceci n'est pas exceptionnel : les habitants des communes de langue originellement française du Haut-Rhin (Lapoutroie, Orbey, le Bonhomme ..) proches des contrées alsaciennes ont beaucoup d'habitudes alimentaires identiques à celles des populations de la "Plaine" de langue et mentalités différentes.

forme de préparation a été notablement adoptée vers l'ouest, l'autre n'a guère franchi sa zone primitive de consommation.

4° Choux des riches et des pauvres

Au début du XIXe siècle la consommation du chou-fleur était réservée à quelques amateurs nantis. Le questionnaire préfectoral de l'an IX le signalait "comme accessoire et seulement destiné à la classe aisée des citoyens" (arrondissement de Lunéville) et ne se trouvant "que dans les maisons où il y a des jardiniers" (arrondissement de Sarrebourg). J. C. BRAULT (1827) ne mentionnait pas la culture en grand dans les secteurs maraîchers de la région de Metz (x). A la fin du siècle, le chou-fleur était encore inconnu et auréolé de mystère, au moins dans la montagne vosgienne où B. CURIEN-GIROT évoquait l'expérience de consommation de ce légume, dans un repas de noce, au restaurant, en 1893 "la mère Grandemange eut une idée de génie. Elle avait entendu parler d'un légume nouveau, excellent, qu'elle pourrait se procurer en le demandant à l'avance à Olympe, le "marchand fruitier", ... du chou-fleur, c'était lui le légume nouveau, Louise n'entendit pas le reste ... Elle resta sur le chou-fleur ... rêva .... et commanda le chou-fleur en abondance, sûre qu'elle était de plaire au capitaine Fréchin et de faire une agréable surprise à tous les convives ... Elle était assez satisfaite jusqu'au moment, vers 4 heures, de l'arrivée des plats de choux-fleurs. Quels drôles de choux, quelles drôles de fleurs ! C'était plutôt une bouillie de laquelle émergeait quelques côtes restées fermes et que seules on pouvait piquer avec la fourchette ... Quel singulier légume tout de même ... Le chou-fleur, trop cuit, était tombé en petits morceaux. Il avait "attendu" trop longtemps sur le coin du fourneau ... A l'issue du repas, le capitaine Fréchin, sans indulgence, glissa dans l'oreille de sa soeur : "c'était une bonne choucroute avec de la saucisse et du jambon que tu aurais dû commander plutôt que ce chou-là ! ". Louise a payé cher tous ces choux-fleurs et il lui en est resté longtemps de la rancoeur et du dégoût. Jamais elle ne nous servit ce légume, devenu commun et bon marché par la suite".

Dans les villes comme dans les campagnes, l'habitude de consommer le chou-fleur se répandait entre les deuxguerres mondiales. V. DELEPEE signalait sa présence dans la voiture des marchands ambulants qui parcouraient les villages lorrains, deux fois par semaine, vers 1933. Une enquête urbaine de 1936 (cf. 1ère partie p.23) nous permettait de constater que même dans les familles de condition modeste, sa consommation, parfois le dimanche, était répandue en mars, à la sortie de l'hiver. En 1968-70, plus de 90 % des ménages ruraux "jeunes" contactés déclaraient en consommer, tous en achetaient, mais 35 % encore en cultivaient dans leur jardin. Plus de la moitié d'entre-eux en signalaient une consommation régulière. Dans l'enquête de 1972-73, le chou-fleur conserve encore un certain caractère de légume de fête, (cf. infra.) mais

---

(x) Selon G. GIBAULT (op. cit. p. 55) l'introduction du chou-fleur en France ne remontrait guère au-delà du milieu du XVIe siècle et sa culture en grand ne débuta - en France du moins - que vers le milieu du XIXe siècle.

la consommation en semaine s'est largement répandue.

Comme le chou-fleur, le chou de Bruxelles, habituellement consommé aujourd'hui, était considéré, au début du XIXe siècle comme un légume de luxe uniquement cultivé dans les jardins bourgeois (x). CHAMBE (1864) le classait parmi les ressources végétales des habitants de Neufbrisach. Depuis, sa culture et sa consommation se sont largement répandues. En 1968-70, presque 90 % des ménages "jeunes" interrogés en consommaient, 60 % le produisaient au champ ou au jardin. Sur 30 % qui l'achetaient, plus de la moitié le faisaient régulièrement en hiver, la saison de consommation privilégiée. Parmi les légumes du dimanche ou de fête il a été parfois cité spontanément en 1972-73, surtout dans l'Alsace du sud.

Les tentatives de développer la consommation du rutabaga ou chou-navet de Laponie à chair jaune, semblent dater de la fin du XVIIIe siècle et procéder du souci des "esprits éclairés" d'élargir l'éventail des nourritures populaires. SONNINI de MANONCOUR (9) revendiquait la primeur de sa culture vers les années 1780 et vantait sa qualité nutritive pour les hommes : "Ses feuilles tendres pendant l'hiver sont bonnes à manger, et ses racines offrent aux habitants de la campagne un aliment sain, substantiel, et d'un goût agréable qui tient du navet. Quoique dures, elles se cuisent aisément et apprêtées par des mains exercées, elles trouvent place sur les meilleurs tables, comme un fort bon mets. Je les fais ordinairement accommoder à la sauce blanche comme les artichauts". Le rutabaga n'était pas nommé par les enquêteurs préfectoraux de l'an IX. Les différents auteurs ne le citaient pas nomément mais peut-être l'englobaient-ils sous le vocable de chou-navet ? H. MATHIEU (1820), lors de son voyage agricole dans les Vosges, le nommait parmi les crucifères plantées en plein champ et estimait que sa culture était peu répandue. Dans le département de la Meurthe, H. LEPAGE (1845), le signalait dans son calendrier agricole (op. cit. p. 211) mais ne l'intégrait que dans la nourriture des animaux. CHAMBE (1864) le citait parmi les plantes de grande culture en Alsace du Sud et il ne semblait connaître un certain succès dans l'alimentation humaine que dans la Vôge, le Piémont Sud Vosgien, les Confins Francs-comtois et l'Alsace. En 1968-70, les témoins âgés reconnaissaient que, consommé dans leur jeunesse, il était largement abandonné : "Il n'était pas savoureux", "il n'était pas assez fin", "on ne l'aimait plus", et si sa culture et sa consommation avaient repris pendant la deuxième guerre mondiale, "c'est parce qu'il n'y avait pas autre chose". Des témoins pensaient que ce chou-navet "convient mieux aux bêtes qu'aux hommes". Et pourtant, nous l'avons connu dans la Vôge, jusque vers les années 50, comme plat du dimanche, coupé en fins lacets et accommodé avec des petites saucisses ! Parmi les ménages ruraux "jeunes" interrogés en 1968-70, 15 % seulement déclaraient consommer très irrégulièrement le rutabaga que tous cultivaient. En 1972-73 quelques enquêteurs - dans la Vôge - ont signalé spontanément la consommation du rutabaga parmi les habitudes alimentaires

---

(x) G. GIBAULT (op. cit. p. 54) signalait sa culture dans les jardins bourgeois des environs de Paris vers les années 1838-1843.

encore actuelles des familles qu'ils avaient contactées.

La consommation de la racine de rutabaga est un type de consommation alimentaire avortée. Le rutabaga est arrivé trop tard dans le cortège des racines et des herbes, contrarié par le développement de la consommation de la pomme de terre et d'autres légumes de qualité sans cesse en progrès au cours du XIXe siècle (carottes, haricots, lentilles, etc...) et par la montée lente mais certaine du niveau de vie des plus pauvres.

C - LES AUTRES LEGUMES COURANTS

1° Les consommations relativement stables

Hormis les choux et surtout les pommes de terre, certains autres légumes courants ont vu leur consommation se maintenir ou se répandre vers la fin du XIXe siècle dans toutes les catégories sociales sous des formes sans cesse améliorées par l'agronomie. Deux exemples sont caractéristiques, ceux de la carotte et des salades. La carotte était signalée partout consommée par les habitants de la France du Nord-Est au début du XIXe siècle mais elle était blanche ou jaune, de structure assez grossière sauf dans quelques jardins bourgeois où une espèce rouge plus fine commençait d'être cultivée. Les marchands grainetiers, les curés, les maîtres d'école, contribuèrent à vulgariser, dans la deuxième moitié du XIXe siècle et au début du XXe, les carottes rouges courtes ou demi-longues, à bout obtus, débarrassées du coeur fibreux qui rendait à la maturité le légume moins propre à la consommation. Hormis leur place dans la potée lorraine ou les "légumes chargés" alsaciens, les carottes fricassées ou le plus souvent accommodées à la sauce blanche étaient signalées par les témoins âgés comme plat du vendredi et du carême. En 1972-73, elles sont encore très souvent citées, mêlées avec les petits pois et les haricots verts (macédoine, jardinière) et semblent tenir dans les repas du dimanche ou de fête une aussi grande place que ceux-ci, consommés seuls. Les salades, elles aussi, étaient mentionnées comme étant de consommation courante en Lorraine et en Alsace, bien avant le XIXe siècle. "Autrefois aussi on était friand de salade. Le vinaigre, le sel, quelques herbes parfumées, quelques gousses aromatiques suffisaient à l'assaisonnement, l'huile n'y jouait guère de rôle" (CH. WITTMER). Mais il fallait distinguer entre les innombrables salades rustiques abandonnées aux campagnards et aux pauvres des villes et celles, plus fines, que consommaient de préférence les nantis. Les salades rustiques et sauvages étaient ramassées au printemps ou en été - la mâche ou doucette, le pissenlit, la chicorée sauvage, le cresson, mais aussi le pourpier et de multiples herbes aujourd'hui délaissées, partout où elles poussaient, dans les champs cultivés, les vignes, aux abords des villages mais aussi dans les lieux secs, incultes, arides et dans les bois. La salade était "un plat de fondation aux soupers de nos paysans lorrains" (AURICOSTE de LAZARQUE, 1892). En été, J. B. DEMANGEON (1837) signalait sa consommation chez les cultivateurs, lors des grands travaux, lorsqu'il n'y avait pas de fromage à la crème et chez les ouvriers sédentaires et des chantiers plus souvent encore. Une préparation de printemps typique semble-t-il, dans les régions vosgiennes

et ardennaises : la salade de pissenlits ou de chicorée sauvage aux lardons (la chaude meurotte dans les Vosges) est encore signalée en 1972-73 sur les confins ardennais. En 1827, A. MEYRAC évoquait déjà le plat d'une fête ardennaise : "enfin pour terminer le souper une monumentale salade de chicorée frisée entremêlée de cretons (x) fondant dans leur graisse brûlante, pétillement joyeux d'une cascade odorante qui se déversait sur cette herbe fraîchement coupée et lavée à grande eau". Les Vosgiens ajoutaient souvent à cette préparation une petite salade de pommes de terre chaudes coupées en fines lamelles ou même des oeufs durs coupés, puis ils assaisonnaient d'échalotes hâchées (J. M. CUNY 1970). Les nantis, quant à eux, consommaient les laitues et les chicorées endives que seuls ils faisaient cultiver au moins jusqu'au milieu du XIXe siècle. J. CRESSOT (1935) rappelait qu'au temps de sa grand'mère, vers 1830, dans son village : "seul, un vieux jardinier du château, le père Gaucher, savait faire pousser les laitues". C'étaient les riches qui, les premiers, bénéficiaient des espèces agronomiquement améliorées. Selon le BON CULTIVATEUR de l'EST (1845 et 1846), Nancy paraît avoir été la première ville de France approvisionnée en pissenlits par les maraîchers. "Avant 1828, on ne s'était pas encore occupé d'essayer la culture de cette espèce de salade dans nos jardins, quoiqu'elle fût d'un usage général dans notre ville et ses environs. Cette plante se cueillait dans les prés à l'état sauvage. On ne se préoccupait nullement du fait que, transplantée dans de bons terrains, elle pourrait arriver à donner une salade fort agréable. C'est en 1828 qu'un pépiniériste de notre ville fit le premier l'essai de la culture de cette salade ... " (Rapport MARTIN et PATENOTTE 10 septembre 1846), "excellente salade, semée sur place, ou mieux repiquée en automne, recouverte pendant l'hiver d'une terre légère ou de sable gras et livrée à la consommation dès la fin des grands froids" (LE BON CULTIVATEUR, 1845) - la chicorée witloof (improprement nommée endive de Bruxelles) apparue bien plus tardivement (xx), dans la seconde moitié du XIXe siècle - sa banalisa beaucoup plus rapidement. Sa consommation se répandit d'abord dans les grandes villes au début du siècle. Beaucoup de témoins ruraux la déclaraient inconnue dans leur jeunesse. Par contre, les rurales qui migraient vers la ville la découvraient entre les deux guerres. En 1968-70, 70 % des ménages ruraux "jeunes" en consommaient, le 1/3 la produisait et le 1/4 l'achetait régulièrement. Contrairement au rutabaga, légume-racine arrivé trop tard dans un monde qui changeait, le witloof se répandit rapidement dans des milieux urbains en pleine mutation grâce à son prix, sa bonne qualité

(x) petits lardons rissolés qui ont jeté toute leur graisse.

(xx) Cette salade améliorée, issue de la chicorée sauvage, obtenue par forçage en terre à l'abri de l'air est d'origine flamande. Sa méthode de production fut découverte par hasard vers 1850 au Jardin Botanique de Bruxelles et se répandit ensuite de bouche à oreille dans la banlieue d'Anvers. De Vilmorin la découvrit à l'exposition horticole de Gand (1873) et l'introduisit à Paris (1875). En quelques années elle conquit le marché urbain parisien et commença à entrer dans la grande culture vers 1892 (G. GIBAULT p. 118-120).

et sa consommation hivernale, époque traditionnellement pauvre en légumes verts et frais.

2° Les consommations en déclin voire disparues

Comme tous les légumes secs, concurrencés depuis par la pomme de terre, les pâtes alimentaires et le riz, les lentilles étaient bien plus consommées au XIXe siècle qu'actuellement. En Alsace et surtout en Lorraine c'est la culture en grand, importante dès 1840, qui explique une consommation locale notoirement élevée. Vers 1845, Pont-à-Mousson et la région de la Seille fournissaient des lentilles blondes de Gallardon (Eure-et Loir) aux marchés de Metz, Nancy et Paris. En 1862 (x) la Meurthe était le premier département français producteur de lentilles (2 548ha), devant la Haute-Loire (1 596ha) et la Moselle (1 155ha). En 1968-70, 5 % des témoins âgés évoquaient encore cette culture de plein champ (mais aussi de jardin) en déclin depuis la fin du XIXe siècle et aujourd'hui totalement disparue. Ils classaient encore la lentille parmi les légumes les plus consommés dans leur jeunesse surtout dans le département de la Meurthe-et-Moselle et se souvenaient d'une consommation bi- ou trihebdomadaire en hiver. Si 20 % d'entre-eux n'en consommaient plus "parce qu'il fallait les acheter" et si quelques délicats craignaient encore les cailloux, plus de 30 % conservaient l'habitude d'en manger épisodiquement surtout l'hiver avec du lard et de la saucisse. Parmi les ménages "jeunes" presque 60 % en consommaient mais tous les achetaient.

Parmi les plantes potagères utilisées comme condiment, le raifort a toujours été consommé habituellement en Alsace. Appelé dans les anciens livres "gut salsament" (excellent hors-d'oeuvre), un médecin du XVIe siècle ajoutait "das wissen die Apicii fast wol" (les gourmands le savent bien) (xx), la racine de raifort une fois râpée pouvait remplacer la moutarde dont elle avait le goût. C'était un assaisonnement tout indiqué pour le boeuf bouilli et la viande rôtie et on estimait en Alsace qu'il ouvrait l'appétit. WAGNER (10) notait qu'au début du siècle il figurait à presque tous les repas, soit cru, soit cuit, et qu'il était rare qu'un Alsacien méprisât ce mets. En 1968-70 les témoins âgés nous le le signalaient, en Alsace mais aussi en Lorraine, introduit depuis l'annexion de 1870 par des réfugiés alsaciens semble-t-il, et qui "servait de moutarde, râpé dans le bouillon", ou était "servi râpé, avec de la vinaigrette, comme entrée mais le plus souvent avec du pot-au-feu". Quelques enquêteurs en Alsace ont signalé cette vieille habitude alimentaire en 1972-73 particulièrement dans le Centre et le Sud mais elle semblerait être restée plus vivace que la rareté des témoignages pourrait le faire penser.

La consommation du navet, qui n'est, semble-t-il, qu'une variété de rave perfectionnée, que sa saveur douce et sucrée rend

---

(x) L'Est prit surtout de l'importance vers 1860 lorsque la culture de la belle lentille blonde de Gallardon dans la Beauce dut émigrer vers la Lorraine où le climat plus froid contrariait l'existence du puceron ou de la "bruche" qui ravageait les récoltes beauceronnes.

(xx) Dans la Revue Alsacienne p. 133, 1879.

MILIEUX RURAUX	Fam.	1	2	3
- PLATEAU LORRAIN				
NORD (Etangs, Sarre L. Allemande)	212	24	41	4
(Etangs, Seille L. Française)	146	16	50	3
CENTRE (Haye, Saulnois, Saintois	114	16	67	7
OUEST (Bassigny, Barrois, Woëvre)	278	3	86	1
SUD (Plaine sous Vosgienne, Vôge)	208	12	56	4
- PIEMONT SUD vosgien et f. comtois	217	38	57	16
- PLAINE d'ALSACE OUEST P. de Hanau	170	34	19	9
" Vignoble	125	33	10	7
NORD (Outre-Forêt)	97	54	50	16
CENTRE (Rhin et Ill)	187	46	34	10
SUD (Sundgau)	317	44	34	20

1 - Oui 2 - Fabrication familiale 3 - Une fois par semaine en hiver

Tableau 29 - CONSOMMATION de la NAVELINE en MILIEUX RURAUX (+ 60 % d'agricoles) en % des familles contactées ou consommatrices.

plus propre à la cuisine (G. GIBAULT p. 202) - bien qu'en déclin depuis l'introduction de la pomme de terre - était encore particulièrement importante en Alsace surtout sous forme de navets confits dans le sel ou naveline. En Alsace Ch. GERARD (1877) estimait que, déjà au moyen âge, on aimait les navets confits dans le sel. LORENTZ (1784) notait qu'à Sélestat les navets étaient apprêtés de la même manière que les choux. Un siècle plus tard Ch. GRAD (1889) écrivait que les conserves de navets confits (Saurerüben) étaient, avec la choucroute, dans l'Alsace entière "le plat ordinaire du dimanche, accompagné de saucisses, de lard et de porc fumé ou frais". Sur les tables des bourgeois de Colmar, les navets apparaissaient deux fois par semaine, le mercredi et le samedi (op. cit. p. 248-249). Des témoins âgés, alsaciens en grande majorité, évoquaient, en 1968-70, les navets conservés dans le sel en pots de grés (comme les haricots) ou en tonneaux. Cette habitude de consommation semblait en déclin car peu de ménages "jeunes" en parlaient. Qu'en est-il en 1972-73 ?

L'habitude de consommer la naveline est limitée à l'Alsace et à ses confins vosgiens ainsi qu'au Piémont sud vosgien et

MILIEUX INDUSTRIELS	Fam.	1	2	3
Canton de AUDUN-le-ROMAN	331	2	14	0
" BRIEY	381	6	59	0
" CONFLANS-JARNY	224	6	64	1
" LONGWY	473	1	43	1
" ARS-sur-MOSELLE	147	6	44	0
" FLORANGE	444	9	34	6
" FONTOY	178	8	33	2
" HAYANGE	408	14	29	5
MOYEUVRE	416	5	50	3
ROMBAS	414	8	30	5
" WOIPPY	395	6	43	1
Ville de LONGWY	70	0	0	0
ENSEMBLE : Fer et Sidérurgie	3881	6	37	2
Canton de FAULQUEMONT	126	6	71	0
" FORBACH I	142	2	70	1
" FORBACH II	309	16	39	4
" FREYMING	241	11	30	4
" GROSTENQUIN	95	7	14	1
" SAINT-AVOLD	298	9	54	1
ENSEMBLE : Houillères	1211	10	42	2

1 - Oui 2 - Fabrication familiale 3 - Une fois par semaine en hiver

Tableau 30 - CONSOMMATION de la NAVELINE en MILIEUX INDUSTRIELS (Sidérurgie et Houillères) en % des familles contactées ou consommatrices.

Franc-comtois (Fig. 24). La zone de fabrication familiale ne correspond pas à la zone de consommation la plus importante (cf. infra. pour la choucroute)-(Fig. 25) sauf pour les confins francs-comtois. Partout ail-

MILIEUX URBAINS	Fam.	1	2	3
Au-dessous 30 000 h				
- V. de Lorraine et confins				
" " NORD, Langue Allemande	245	23	14	4
" " CENTRE et SUD	354	6	73	1
" Vallée de la MOSELLE VOSGIENNE	211	19	24	3
" Vallée de la MOSELLE LORRAINE	201	4	11	0
" Vallée de la MEURTHE	403	14	39	1
" Vallée de la MEUSE	451	8	35	1
" de la MONTAGNE VOSGIENNE	879	34	45	5
" de la BORDURE FRANC-COMTOISE	246	41	34	13
- V. d'Alsace et confins				
" " bordure OUEST	417	39	12	7
" NORD (Outre-Forêt et Haguenau)	266	48	9	11
" REGION STRASBOURGEOISE	260	31	5	7
" CENTRE et SUD (Ill et Rhin)	354	36	8	19
- De plus 30 000 à moins 70 000 h				
Vallée de la MOSELLE : EPINAL	259	16	32	1
" : THIONVILLE	252	13	3	2
Porte d'ALSACE : BELFORT	232	39	14	3
Plaine d'ALSACE : COLMAR	134	43	34	2

1 - Oui 2 - Fabrication familiale 3 - Une fois par semaine en hiver

Tableau 31 - CONSOMMATION de la NAVELINE en MILIEUX URBAINS (moins de 70 000 h) en % des familles contactées ou consommatrices.

leurs, les familles consommatrices sont peu nombreuses mais elles sont presque toutes fabricantes (x). L'habitude de consommer la naveline est

(x)Tandis qu'en Alsace les "choucroutiers" fabriquent et vendent aussi la naveline dans toute la région et même au delà. A Krautergersheim par exemple six fabricants sur seize s'occupent à la préparer (Soeur CECILE Ecole de Krautergersheim).

en fort déclin et ne se maintient relativement que dans les milieux ruraux (tabl. 29) alsaciens et francs-comtois (entre 30 et 40 % des familles). La consommation régulière (au moins une fois par semaine en hiver) n'intéresse que 20 % des familles dans le Sundgau. Dans les milieux ruraux lorrains la proportion des familles consommatrices dépasse rarement 15 % et s'amenuise vers l'ouest où le nom même de "naveline" est souvent inconnu. Les milieux industriels (Sidérurgie 6 %, Houillères 11 % des familles) sont peu touchés par cette habitude alimentaire autochtone et archaïsante (Tabl. 30), par contre on retrouve dans les villes le contraste d'habitude de consommation, Alsace, Sud des Vosges et Lorraine (Tabl. 31 et 32). Partout, sauf exception, la consommation régulière en hiver ne concerne qu'une frange résiduelle de la population et n'atteint une proportion plus importante que dans les petites villes du centre et sud de l'Alsace (19 % des familles concernées), de la bordure franc-comtoise (13 %) et de l'Outre-Forêt (11 %).

AGGLOMERATIONS : plus de 100 000 h	Fam.	1	2	3
- Vallées de MEURTHE-et-MOSELLE				
NANCY-ville	471	9	14	0
METZ-ville	363	7	78	2
NANCY-banlieue	583	7	18	1
METZ-banlieue	362	12	16	7
- Plaine d'ALSACE-STRASBOURG-ville	161	25	0	9
MULHOUSE-ville	129	32	17	2
STRASBOURG-banlieue	291	34	7	9
MULHOUSE-banlieue	165	39	14	1

1 - Oui 2 - Fabrication familiale 3 - Une fois par semaine en hiver

Tableau 32 - CONSOMMATION de la NAVELINE en MILIEUX URBAINS (grandes agglomérations) en % des familles contactées ou consommatrices.

La quasi-disparition de la consommation des citrouilles et potirons dans la France du Nord-Est est un autre exemple d'habitude alimentaire qui a décliné fortement à mesure que se développait l'aisance. Au XIXe siècle déjà, ces courges semblaient être nourriture de pauvres. En Alsace, à Sélestat, (LORENTZ 1787), tandis que les riches consommaient les légumes tendres et succulents, les pauvres journaliers se contentaient de "bouillies de citrouilles". Dans les régions de cultures déjà spéculatives, comme le val de Metz, potirons et citrouilles étaient peu

cultivés (J. C. BRAULT 1826) par contre aux abords des villes en Moselle et dans le département de la Meuse, selon les témoins âgés, on cultivait encore soixante-dix ans plus tard, pour vendre aux moins fortunés, friands par nécessité(x). Pour certains, citrouilles et potirons permettaient la confection d'excellents potages, leur chair bien cuite ayant une odeur et une saveur agréables, mais pour la majorité c'était "une nourriture de pauvres" et qui "tenait trop de place dans les jardins". En 1968-70, 17 % des ménages "jeunes" en consommaient encore très irrégulièrement, 5 % seulement en achetaient. Si on en croit les enquêteurs de 1972-73, l'habitude de consommer les soupes de citrouilles et potirons se maintiendraient d'une façon très résiduelle et par goût à l'ouest, l'hiver dans le département de la Meuse et sur les confins hauts-marnais. Le potiron est même cité une fois en Meuse comme légume de dimanche ! Partout cette consommation n'est plus le fait que de quelques amateurs et la culture est limitée à quelques plants, dans les jardins ou en plein champ.

La fève de marais ou grosse fève était depuis longtemps très largement répandue au début du XIXe siècle. V. LALEVEE (1956) étudiant la vie paysanne dans le val de Fraize au XVIe siècle, notait que la "fève de marais" ou "grosse fève" empêchait le paysan de mourir de faim à une époque où la pomme de terre était encore inconnue. On en cultivait des champs entiers ... les grains donnaient une farine panifiable qu'on mélangeait à celle du seigle". X. THIRIAT (1884) précisait que c'était "un mets grossier, mais nourrissant" qui était mangé en vert dans les villes et en grains secs et noirs cuits à l'eau dans la montagne vosgienne. La fève de marais était cultivée et consommée partout. Elle était classée, en l'An IX, parmi les plantes légumières les plus en usage dans les arrondissements de Lunéville, Toul et Sarrebourg. Sur les confins haut-marnais vers 1830, chez la grand'mère de J. CRESSOT "on faisait cuire à l'eau de grands pots de fèves et les vignerons en emplissaient leurs poches avant d'aller aux vignes". L'habitude de consommer la fève de marais semble avoir diminué dès la seconde moitié du XIXe siècle et surtout au début du XXe siècle. 10 % des témoins âgés - en particulier dans les Vosges et sur le plateau lorrain - signalaient encore sa consommation dans leur jeunesse mais notaient tous que les grosses fèves, légumes précoces, avaient depuis disparu "parce qu'on ne les aimait plus", "on les trouvait trop féculents", "les gens étaient devenus trop friands et n'aimaient plus les soupes épaisses". L'un signalait une cause du déclin de la culture : "une certaine maladie et une invasion de pucerons qui chaque année les ravageaient". En 1968-70 quelques ménages ruraux "jeunes" interrogés signalaient encore une consommation résiduelle, "quelquefois", surtout en hiver, des fèves de marais qu'ils plantaient encore dans leur jardin.

On pourrait multiplier les exemples. Parmi les légumes courants ce sont - à quelques exceptions près - les plus grossiers, les moins appétissants, les moins "améliorés", les plus entachés de pauvreté qui ont fait les frais de l'évolution. La consommation de certains, comme la fève de marais, s'est amenuisée avec la régression de leur culture ; d'autres, la lentille par exemple, ont connu un temps de consomma-

---

(x) En Alsace, on qualifiait parfois les pauvres de "Kübsebich", ventres à citrouille.

tion régulière devenue rapidement épisodique avec la fin de la production locale et les changements d'habitudes vis-à-vis des légumes secs ; d'aucuns enfin, tels les potirons ou les citrouilles, ont perdu leur clientèle de consommateurs pauvres, friands par nécessité plus que par goût.

LES LEGUMES de CONSOMMATION EXCEPTIONNELLE OU NOUVELLE

Aucun des légumes, dont la consommation s'est répandue au cours des cinq ou six dernières décennies dans toutes les catégories sociales, n'était vraiment inconnu (x). Les artichauts étaient depuis longtemps des légumes consommés uniquement dans "les bonnes maisons". Si les tomates n'étaient connues, à la fin du XVIIIe siècle dans la France du Nord-Est, que comme plantes d'ornement, leur utilisation culinaire était relativement ancienne en Provence où les fruits aqueux et pulpeux étaient depuis toujours appréciés. Les courgettes, quant à elles, appartenaient à la grande famille des courges alimentaires, très en faveur, elles aussi, dans les pays méridionaux.

A - LES ARTICHAUTS et les ASPERGES

1° Des légumes réservés

Pendant longtemps, l'artichaut fut un légume rare et cher (G. GIBAULT op. Cit. P. 18) et l'asperge un mets recherché auquel les pauvres gens ne pouvaient prétendre, ceux-ci se contentant des asperges sauvages qu'ils récoltaient dans les bois. Bien mieux, au moins si l'on croit la bonne grand'mère du ROMAN BOURGEOIS de FURETIERE, on leur attribuait des propriétés "voluptueuses" : "quand nous estions fille, il nous falloit vivre avec tant de retenue, que la plus hardie n'auroit pas osé lever les yeux sur un garçon. Si quelqu'une de nous eust mangé des asperges ou des artichaux, on l'auroit monstrée au doigt mais aujourd'hui les jeunes filles sont plus effrontées que des pages de cour" (xx).

En l'an IX, tandis que les légumes communs constituaient le "fond du jardinage" et l'essentiel des ressources alimentaires, l'asperge et l'artichaut étaient considérés, ainsi que le chou-fleur, comme accessoires et destinés à la classe aisée ; on ne les trouvait que dans les jardins bourgeois. Dans le pays sarrois, DELAMORRE (1810) notait dans son Annuaire "peu d'artichauts, rareté des asperges" ; J. B. JACQUOT (1826) signalait dans la région de Gérardmer: "peu d'artichauts, d'asper-

---

(x) Excepté peut-être le crosne dit du Japon, signalé cultivé et consommé par quelques amateurs, surtout durant la deuxième guerre mondiale (introduit en France et vulgarisé à la fin du XIXe siècle), pas de légumes vraiment nouveaux ont changé l'éventail des possibilités alimentaires dans la France du Nord-Est jusqu'à l'apparition récente des "coeurs de palmiers" parmi les légumes de fête.

(xx) A. FURETIERE. Roman Bourgeois T. I., p. 181, 1666, ed. Jeannet, cité par G. GIBAULT, op. cit, p. 19.

ges... qui périssent ordinairement par les gelées". Ce n'était que dans les secteurs maraîchers réputés, à Metz surtout, qu'artichauts et asperges étaient déjà cultivés en grand (x) (J. C. BRAULT 1827). Ainsi ces deux légumes saisonniers sont-ils restés longtemps consommés uniquement par les nantis, et tandis que l'artichaut se banalisait en partie, l'asperge conservait, surtout hors des régions de production, son caractère de légume de luxe.

2° Un légume presque banalisé : l'artichaut

Au début du siècle H. LABOURASSE (1903) constatait, dans le département de la Meuse, que "dans les potagers mieux tenus on cultivait l'artichaut". R. COLLIN (vers 1920-25) le rangeait parmi les utilitaires de son jardin paysan. De nombreux témoignages signalaient aussi sa culture, dès avant 1900 : "on a toujours mangé des artichauts crus produits d'un jardin". Si quelques témoins indiquaient encore sa culture vers 1925-30, plusieurs mentionnaient sa disparition des jardins familiaux : "ils ont été tous gelés pendant le terrible hivers de 1916 et ma mère n'a jamais pu en avoir de nouveaux", "les artichauts ont disparu des jardins en Lorraine vers 1938-40 parce qu'ils dégénéraient", "car maintenant il ne fait plus assez chaud". Dans les campagnes lorraines et surtout près des villes maraîchères, Metz, Lunéville, Pont-à-Mousson, Nancy où la culture se mourait, il ne semble pas que la consommation de l'artichaut se soit immédiatement maintenue alimentée par le commerce. Les témoins faisaient mention de l'artichaut vendu par les marchands ambulants après 1920, vers 1930, "après 1945, ils étaient vendus à Viterne et on les mangeait crus au début" (xx), mais les estimaient consommés exceptionnellement dans certains repas de fête, en visite ou par quelques amateurs, le curé, l'instituteur ... C'était d'ailleurs en ville que les rurales qui émigraient le découvraient souvent pour la première fois, chez les épiciers, sur le marché ou chez leurs employeurs. "Quand elle est venue habiter en ville après son mariage en 1920", "vers 1923 quand on est arrivé à Nancy, dans les magasins", "vers 1927-28 j'avais remarqué de "drôles" de légumes au marché de Nancy(des céleris et des artichauts) je les avais goûtés par curiosité", "en 1932 invitée chez des amis", "après le mariage en 1933, achetés à Nancy au marché", "chez mes premiers patrons", "en 1936, quand je suis venue habiter à Nancy" ..etc. Ainsi l'installation en ville permettait d'élargir, dans une certaine mesure, le cercle des consommateurs sans pour autant faire naître une habitude de consommation régulière et importante. Les enquêtes menées en milieu rural nous ont permis d'établir

---

(x) Selon G. GIBAULT la culture de la grosse asperge introduite en France au début du XVIIIe siècle ne s'est vulgarisée que vers 1800-1805 dans la région d'Argenteuil. Dans la France de l'Est, la culture commercialisée en grand, apparue à Hoerdt, au nord de Strasbourg en 1869, introduite par un pasteur protestant de retour d'Algérie (Ch. WITTMER 1966) et à Dombasle-sur-Meurthe, près de Nancy, vers 1880. Tandis que Hoerdt commercialise toujours des asperges, la production de Dombasle, très importante avant 1914, a regressé entre les deux guerres puis a disparu, mais la consommation locale reste toujours très supérieure à celle des bourgs et villages environnants.

(xx) selon l'ancienne habitude, à la croque au sel, mais l'artichaut d'importation, bien plus volumineux que l'artichaut local, était le plus souvent moins savoureux !

qu'en 1968-70, 60 % des ménages "jeunes" consommaient plus ou moins régulièrement les artichauts. La culture locale semblait avoir disparu ou se maintenait en quelques jardins à titre de curiosité, même les cultivateurs plus âgés en consommaient de temps en temps : "on a pitié et on comprend les difficultés des paysans bretons !". Par contre l'artichaut semblait beaucoup moins connu et consommé en Alsace surtout au sud. Une enquête de 1965, (op. cit. chapitre II, 48) dans le département du Haut-Rhin, notait que toute une partie de la population ignorait l'artichaut et n'en avait jamais mangé (p. 9), certains même le voyaient "comme une sorte d'asperge"(p. 48)(x). En 1972-73, aucune question n'était posée sur l'artichaut, nous n'avons pas pu analyser plus précisément d'éventuelles différences régionales de consommation mais dans chacun des départements, même alsaciens, des enquêteurs ont signalé spontanément, des consommations d'artichauts froids en entrée, la semaine, ou des coeurs d'artichauts, souvent un dimanche ou à un repas exceptionnel.

D'abord saisonnière et fait des gens aisés, la consommation de l'artichaut s'est surtout banalisée dans les villes et probablement en Lorraine avec la production commercialisée même si la production locale a existé un temps dans certains secteurs de la France du Nord-Est.

3° Un légume resté noble : l'asperge

Sauf dans les régions de vignobles où s'introduisait la pratique de planter entre les ceps de vigne (xx) et dans les régions orientées vers la vente, l'asperge est restée un légume consommé exceptionnellement. Aussi, ce légume saisonnier était-il connu par certains témoignages dans les pays de culture et déclaré inconnu par d'autres dans les contrées impropres à sa production. La majorité ne le déclarait consommé que depuis les années 1925-30 et même depuis dix ou vingt ans seulement. C'était le plus souvent une consommation dans un repas de noce ou de communion qui poussait au désir d'en acheter pour en goûter de nouveau : "les asperges sont apparues chez notre marchand vers 1940 à la demande de certaines personnes qui en avaient consommé à des repas de communion et voulaient de nouveau en manger". Un seul témoin sur cent signalait l'asperge parmi les légumes les plus consommés dans sa jeunesse : son père était jardinier d'un grand château ! Sauf pour les nantis et certains producteurs aisés, l'asperge était un légume que l'on consommait à la saison, occasionnellement ou que l'on conservait précieusement pour les repas de fête. En 1968-70, 66 % des ménages ruraux "jeunes" interrogés déclaraient en consommer - 21 % de ceux-ci les produisaient encore. Parmi ceux qui les achetaient, 55 % déclaraient le faire rarement. En 1972-73 la consommation de l'asperge dans un repas du dimanche ou de fête concerne parfois 40 à 50 % des familles contactées. La proportion moyenne des familles ayant déclaré consommer l'asperge dans

---

(x) Un siècle auparavant CHAMBE (1864) ne le mentionnait pas dans les ressources alimentaires végétales des bourgeois de Neufbrisach.

(xx) G. GIBAULT signalait l'introduction vers 1805 sur le territoire de la commune d'Argenteuil, de cette pratique culturale courante dans les vignes lorraines à la fin du XIXe siècle.

les repas exceptionnels est d'une remarquable régularité dans les milieux ruraux (Tabl. 37 p. 166)tant alsaciens que lorrains (30 %). Le milieu industriel de la Sidérurgie (29 % des familles) se distingue nettement de celui des Houillères (46 %) qui se rapproche plutôt de celui des petites villes d'Alsace (46 %) (Tabl. 38 et 39 p.167-168) Peu de différence enfin entre la proportion moyenne des familles consommant l'asperge dans les villes lorraines de moins de 30 000 h(37 %), les villes moyennes (36 %) et les grandes agglomérations (36 %) (Tabl. 40 (p. 169). Ainsi la consommation de l'asperge est liée aux repas exceptionnels, surtout dans les milieux urbains alsaciens. Elle semble surtout être le fait des gens aisés, des producteurs et de ceux qui veulent marquer un repas.

B - LES TOMATES et les COURGETTES

1° Des légumes courants ailleurs

Tomates et courgettes sont depuis fort longtemps des légumes-fruits accessibles aux peuples des contrées méridionales. Dès son introduction par les Espagnols et les Portugais, la tomate y fut employée dans l'alimentation, cuite avec de l'huile, du sel et du poivre tandis que dans le Nord au contraire, elle était tenue en suspicion à cause de sa parenté avec les solanées dangereuses et classée comme plante d'ornement jusqu'à la fin du XVIIIe siècle. En 1789 le cours d'agriculture de ROZIER notait : "Cette plante n'est pas connue par les jardiniers dans les provinces du nord, et s'ils la cultivent, c'est plus par curiosité que par intérêt ; mais en Italie, en Espagne, en Provence, en Languedoc, ce fruit est très recherché" (cit. de G. GIBAULT p. 373-374). La culture bourgeoise de la tomate ne débuta dans la France septentrionale que vers 1800-1805. Dans le Nord-Est J. C. BRAULT (1827) était le seul à signaler que, dans la région maraîchère de Metz, "la pomme d'amour "se cultivait depuis peu d'années pour ses baies qui servaient de condiments". Le courgette - une baie allongée de certaines courges consommée à l'état jeune - connue de toujours dans les pays méditerranéens - est d'introduction encore bien plus récente dans la France du Nord-Est. Elle semble s'être répandue, mais dans une bien moindre mesure que la tomate, après la première et surtout la seconde guerre mondiale.

2° Une consommation en progrès : la tomate

La consommation de la tomate a été lente à se répandre. Si M. WILLAUMETZ (10) de Lunéville faisait allusion en 1844 aux conserves de tomate en purée, ce n'est qu'à la fin du siècle qu'apparurent des recettes de conservation dans le BON CULTIVATEUR (1899). Si G. GIBAULT situait le début de la consommation, chez les nantis, des sauces, assaisonnements à la tomate, et tomates farcies vers 1870, il ajoutait en 1912 : "la tomate est presque devenue de nos jours une plante potagère". Elle devait vaincre les préjugés et les interdits médicaux comme le chantait G. SPETZ dans son ALSACE GOURMANDE (1912) :

"A la tomate on faisait injustice,
En l'appelant, jadis, pomme d'amour (x)
On la croyait d'une beauté factice,
N'ayant d'attrait qu'en ses brillants atours.
Les médecins l'avaient tous défendue
Aux malades, goutteux, rhumatisants.
Soyons heureux, grâces leur soient rendues,
Les tomates sont des fruits bien faisants"

Durant tout le XIXe siècle sa culture était restée limitée aux régions maraîchères et sa consommation réduite aux amateurs. Pour les témoins âgés dans la France du Nord-Est, c'était d'abord autour des villes à secteurs maraîchers que la culture et la consommation se répandaient notablement à partir de 1900. Une enquête auprès de 50 rurales âgées dans les environs de Nancy et Lunéville, nous a permis de dater et de caractériser l'installation de cette nouvelle habitude alimentaire. La tomate semblait d'abord être cultivée comme curiosité : "mon père les a cultivées vers 1900 plutôt par curiosité que par goût", "mes parents ont commencé d'en planter vers 1902", "on lestrouvait dans certains jardins à Viterne en 1903", "on les a connues dans les jardins avant 1914", "tomates en 1911 dans notre jardin, mon père avait appris le métier de jardinier". Bien plus nombreux étaient les témoignages qui situaient le début de leur production et de leur consommation après 1918 : "on a cultivé des tomates dans notre jardin depuis 1920, la première fois que j'ai mangé de la tomate, je croyais que c'était une pomme (pomme d'amour !), je l'ai crachée". La connaissance et la consommation première de la nouvelle plante était souvent liée à un changement de vie et de famille : "après la guerre de 1914-18, j'ai commencé à la cultiver dans mon jardin quand je me suis mariée", "après mon mariage en 1925". Certains témoins signalaient aussi les mécomptes dans la production les années humides. Il semblerait d'ailleurs que la pénétration de la consommation de la tomate ait été plus tardive sur les confins alsaciens. La ville et les achats donnaient aussi l'occasion de connaître et de consommer avant 1914 : "à Laneuveville en 1905", "pour la première fois en 1909 à l'exposition de Nancy" ; mais surtout après 1920 : "sur le marché de Metz après la guerre", "chez le marchand en 1920. Il n'y en avait pas beaucoup et elles valaient très cher. Nous les avons goûtées malgré tout et depuis nous en consommons régulièrement", "les tomates sont apparues, après 1914, chez les commerçants (région de Gérardmer)", "après la guerre, mon oncle était allé à Strasbourg, on lui avait servi de la sauce tomate, il est rentré en disant qu'il avait mangé quelque chose de bon : de la sauce Madone". Comme pour beaucoup d'aliments récemment introduits, la nouvelle habitude de consommation était liée à la fois à la commercialisation, donc à la ville ou à ses émissaires ambulants et à la production, d'abord maraîchère puis familiale. Le développement de le nouvelle culture était favorisé par la proximité des fournisseurs de plants, maraîchers, mais aussi des ramasseurs d'oeufs, de volailles, vendeurs de harengs, petits marchands à activités multiples et occasionnellement des instituteurs et des curés qui étaient nombreux à tenter les cultures de plants sous châssis. Dans le cas particu-

---

(x) Liebesapfel ou Goldapfel.

lier de la tomate, il est certain que les soldats méridionaux qui ont séjourné quatre ans dans les villages lorrains ont contribué à répandra sa consommation en conseillant sa culture(x).

En 1969-70, la tomate était devenue, même en milieu rural, un légume banal qu'on produisait et qu'on achetait, 99 % des ménages "jeunes" en consommaient, plus de 60 % la cultivaient et presque 40 % l'achetaient plus ou moins régulièrement, mais toujours assez fréquemment. En 1972-73 on peut apprécier l'importance de la consommation

MILIEUX RURAUX	Fam.	A					B	
- PLATEAU LORRAIN		1	2	3	4	5	6	7
NORD(Etangs, Sarre, L. Allemande)	212	65	36	55	57	78	47	24
(Etangs, Seille, L. Française)	146	68	29	43	53	71	60	29
CENTRE (Haye, Saulnois, Saintois	114	46	30	65	70	59	47	40
OUEST (Bassigny, Barrois, Woëvre)	278	69	26	36	57	68	33	18
SUD (Plaine sous Vosgienne, Vôge)	208	38	18	48	42	65	40	25
- PIEMONT SUD vosgien et f. comtois	217	57	25	44	60	65	37	24
- PLAINE d'ALSACE OUEST P. deHanau	170	57	22	39	70	61	28	18
" Vignoble	125	46	9	19	84	46	32	16
NORD(Outre-Forêt)	97	29	23	100	74	57	34	26
CENTRE(Rhin & Ill)	187	55	24	44	67	70	47	23
SUD (Sundgau)	317	66	22	34	50	58	27	9

A - Tomate B - Courgette

1 - Oui 2 - Régulièrement/familles contactées 3 - Régulièrement/familles consommatrices 4 - Production au jardin 5 - Achats de sauce en boîtes 6 - Oui 7 - Production jardin

Tableau 33 - PRODUCTION, ACHAT, CONSOMMATION de la TOMATE et de la COURGETTE (en dehors de la production locale éventuelle) en MILIEUX RURAUX (+ 60 % d'agricoles) en % des familles contactées ou consommatrices.

des tomates hors de la production locale, évaluer l'extension de celle-ci et préciser l'utilisation de la sauce tomate en boîtes. Dans les milieux ruraux (Tabl. 33), à quelques exceptions près, 45 à 65 % des familles ont déclaré consommer de la tomate hors de la saison de production

(x) L'implantation des Italiens en pays industriel également.

MILIEUX INDUSTRIELS	Fam.	A					B	
		1	2	3	4	5	6	7
Canton de AUDUN le ROMAN	331	36	17	46	41	50	27	11
" BRIEY	381	63	34	93	47	85	59	34
" CONFLANS-JARNY	224	86	42	49	58	75	49	34
" LONGWY	473	56	30	50	26	70	55	21
" ARS-sur-MOSELLE	147	58	51	88	57	78	59	32
" FLORANGE	444	73	50	68	48	77	67	35
" FONTOY	178	84	42	89	57	74	78	33
" HAYANGE	408	64	49	76	53	77	60	28
" MOYEUVRE	416	67	44	67	29	63	46	56
" ROMBAS	414	70	43	61	44	65	57	28
" WOIPPY	395	66	33	50	41	55	46	24
Ville de LONGWY	70	50	44	89	13	76	53	14
ENSEMBLE : Fer et sidérurgie	3881	64	39	60	42	70	54	28
Canton de FAULQUEMONT	126	82	37	45	78	68	62	41
" FORBACH I	142	85	70	83	43	61	60	26
" FORBACH II	309	56	38	67	70	69	54	35
" FREYMING	241	80	54	68	66	82	58	34
" GROSTENQUIN	95	99	27	28	67	84	71	44
" SAINT-AVOLD	298	78	56	72	47	62	61	33
ENSEMBLE : Houillères	1211	76	48	64	61	70	59	35

1 - Oui 2 - Régulièrement/familles contactées 3 - Régulièrement/familles consommatrices 4 - Production au jardin 5 - Achat de sauce en boîtes 6 - Oui 7 - Production au jardin

Tableau 34 - PRODUCTION, ACHAT, CONSOMMATION de la TOMATE et de la COURGETTE (en dehors de la production locale éventuelle) en MILIEUX INDUSTRIELS (sidérurgie et houillères) en % des familles contactées ou consommatrices.

MILIEUX URBAINS	Fam	A					B	
Au-dessous 30 000 h		1	2	3	4	5	6	7
- V. de Lorraine et confins								
" " NORD, Langue Allemande	245	61	43	54	32	72	58	14
" " CENTRE et SUD	354	67	36	54	44	70	47	23
" Vallée de la MOSELLE VOSGIEN.	211	60	25	42	35	72	48	22
" Vallée de la MOSELLE LORRAINE	201	71	50	80	35	67	46	22
" Vallée de la MEURTHE	403	72	42	80	46	63	48	27
" Vallée de la MEUSE	451	71	32	53	44	78	42	17
" de la MONTAGNE VOSGIENNE	879	66	35	49	34	73	44	17
" de la BORDURE FRANC-COMTOISE	246	48	17	36	41	71	44	26
- V. d'Alsace et confins								
" " bordure OUEST	417	59	23	38	46	67	52	14
" NORD (Outre-Forêt & Haguenau)	266	64	30	47	53	68	41	14
" REGION STRASBOURGEOISE	260	51	28	55	62	77	52	27
" CENTRE et SUD (Ill et Rhin)	354	84	36	43	64	82	46	12
- De plus 30 000 h à moins 70000h								
Vallée de la MOSELLE:EPINAL	259	68	41	60	25	71	50	20
" THIONVILLE	252	59	37	62	53	77	54	23
Porte d'ALSACE BELFORT	232	85	59	69	15	80	54	10
Plaine d'ALSACE COLMAR	134	41	25	69	34	86	49	8

1 - Oui 2 - Régulièrement/familles contactées 3 - Régulièrement/ familles consommatrices 4 - Production jardin 5 - Achat sauce en boîte 6 - Oui 7 - Production jardin

Tableau 35 - PRODUCTION, ACHAT, CONSOMMATION de la TOMATE et de la COURGETTE (en dehors de la production locale éventuelle) EN MILIEUX URBAINS (moins de 70 000 h) en % des familles contactées et consommatrices.

locale et 20 à 35 % le faire régulièrement. Plus de la moitié des familles produisent des tomates dans leur jardin à la saison estivale. La sauce tomate en boîtes est consommée partout par 50 à 75 % des familles. Dans les milieux industriels (Tabl. 34), la consommation de la tomate est plus élevée encore : 64 % des familles dans la Sidérurgie, 76 % dans les Houillères consomment en dehors de la saison de production locale, 44 et 48 % régulièrement. La production des tomates en été est souvent plus élevée que dans les milieux ruraux surtout dans le bassin houiller (jardins ouvriers pour 64 % des familles) ; 70 % des familles consomment de la sauce tomate en boîtes, dans le bassin ferrifère comme dans la région houillère. Dans les milieux urbains (Tabl. 35 et 36), la consommation des tomates concerne généralement 50 à 75 % des familles, 30 à 45 % régulièrement, sauf dans les villes de la bordure franc-comtoise où la consommation semble moindre. La production reste toujours très importante dans les villes de moins de 70 000 h (entre 30 et 60 % des familles) et même dans les agglomérations comme Metz (31 %). L'habitude de consommer de la sauce tomate en boîtes concerne généralement un nombre plus élevé de familles dans les villes ou agglomérations alsaciennes : 86 % des familles à Colmar, 89 % à Strasbourg contre 69 % à Nancy, 61 % à Metz ...

AGGLOMERATIONS : plus de 100 000h	Fam	A					B	
- Vallées MEURTHE et MOSELLE		1	2	3	4	5	6	7
NANCY-Ville	471	72	45	63	19	69	52	14
METZ-Ville	363	56	39	59	31	61	40	13
NANCY-banlieue	583	66	27	40	27	66	48	18
METZ-banlieue	362	71	67	68	32	62	51	17
- Plaine d'ALSACE:STRASBOURG-vil.	161	54	30	56	12	89	39	2
MULHOUSE-ville	129	67	32	48	32	79	57	12
STRASBOURG-banlieue	291	64	30	48	42	75	48	14
MULHOUSE-banlieue	165	39	13	34	42	56	54	20

A - Tomates B - Courgettes

1 - Oui 2 - Régulièrement/familles contactées 3 - Régulièrement/familles consommatrices 4 - Production au jardin 5 - Achats de sauce en boîtes 6 - Oui 7 - Production au jardin

Tableau 36 - PRODUCTION, ACHAT, CONSOMMATION de la TOMATE et de la COURGETTE (en dehors de la production locale éventuelle) en MILIEUX URBAINS (agglomérations + 100 000 h) en % des familles contactées ou consommatrices)

Dans l'ensemble de la France du Nord-Est, l'habitude de manger des tomates hors de la saison de production locale est donc bien répandue (60 à 80 % des familles concernées)(Fig. 26), mais cette habitude de consommation n'est pas partout de même intensité. Elle semble bien mieux ancrée à l'Ouest qu'à l'Est (Fig. 27) et parmi les familles consommant d'une façon régulière, les plus nombreuses ne sont pas en Alsace mais dans l'Ouest lorrain et surtout dans les secteurs industriels du Nord (Fig. 28). C'est dans les régions où la production estivale concerne le plus de familles, Alsace, Centre lorrain (Fig. 29) (50 à 70 %) que l'habitude de consommer hors saison des tomates achetées semble la plus faible, sauf dans le Nord Lorrain (présence des étrangers surtout d'Italiens). La consommation de la sauce en boîtes est effectivement répandue partout (plus de 60 % des familles concernées dans la majorité des cantons) mais une zone plus dense (majorité des cantons avec plus de 80 % des familles) apparaît dans l'Est (Fig. 30) et peut s'expliquer par la présence d'ouvriers méditerranéens et le goût des Alsaciens pour les sauces en général et la sauce tomate en particulier.

La consommation de la tomate est un type d'habitude alimentaire récente qui s'est répandue dans tous les milieux sociaux grâce en partie à la culture, mais surtout à la commercialisation et, au moins dans les milieux industriels du Nord, à la présence d'ouvriers des contrées méridionales.

3° Une consommation limitée : la courgette

En 1968-70, pour tous les témoins ruraux, la courgette était inconnue dans leur jeunesse et ils la découvrirent pendant la guerre et surtout après 1920 lorsqu'ils la signalaient cultivée dans les jardins : "j'ai planté des courgettes pour la première fois en 1916 en achetant des graines chez un marchand". La présence des Italiens dans la région sidérurgique avant la première guerre mondiale, les séjours des soldats méridionaux de 1914 à 1918 ont contribué au développement, au moins chez certains amateurs, de cette nouvelle habitude de consommation. C'est surtout en fait, les voyages et le commerce urbain qui firent connaître la courgette dont, lors de nos premières enquêtes, 20 % des témoins rurales âgées avouaient ignorer l'existence et 25 % n'en avoir jamais consommé, tandis que la totalité des témoins urbains la connaissaient et 10 % seulement n'en avaient jamais mangé. Alors que la majorité des témoins ruraux découvraient la courgette après la seconde guerre mondiale (x), certains témoins citadins en consommaient entre les deux guerres, exceptionnellement, semble-t-il, avant 1914 : "au début de mon mariage, chez ma belle-mère en 1912", "à la maison, mon mari l'aimait", "en quittant la campagne quand j'ai commencé à travailler en ville", "par l'intermédiaire de ma fille qui a épousé un méridional", "au cours de vacances, d'un séjour dans le midi en 1920", "au marché de Nancy", "en 1921 dans le Midi". En 1968-70, plus de 50 % des "jeunes" ménages interrogés ne consommaient jamais de courgette.

(x) Témoignages 1972-73 : consommation de "courgettes parmi ceux qui ont été expulsés de 1940 à 1945 dans le midi (canton de Delme 57)" "Les courgettes ont été introduites il y a onze ans par l'instituteur qui les avait connues par des gens d'autres départements (canton de Neufbrisach 68)".

Parmi ceux qui en mangeaient, 47 % l'achetaient et 13 % seulement déclaraient en consommer régulièrement pendant la saison de production. Comme il nous semblait que la consommation de la courgette était une habitude nouvelle qui s'installait surtout parce qu'elle entrait dans la composition des "ratatouilles" dont la vogue paraissait en progrès, nous lui avons consacré unequestion lors de l'enquête 1972-73.

Dans l'ensemble de la France du Nord-Est (Fig. 31), la proportion des familles qui se déclarent consommatrices (mais aucune question n'a été posée pour tenter d'apprécier la régularité) oscillent toujours entre 35 et 45 % avec une prédominance relativement nette dans certains cantons industriels du Nord lorrain. La zone de production (Fig. 32) se calque assez grossièrement sur la zone de consommation la plus importante surtout dans le centre lorrain et les secteurs industriels, mais elle n'intéresse que rarement plus de 40 % des familles. Dans les milieux ruraux (Tabl. 33) la consommation concerne 30 à 50 % des familles et semble plus élevée dans les villages du Nord qu'ils soient de langue germanique ou romane (de 10 à 30 % seulement des familles cultivent la courgette). Ces proportions des familles consommatrices sont généralement plus élevées dans les milieux industriels (Tabl. 34) et Urbains (Tabl. 35) où elles se situent entre 40 et 60 %. Dans les banlieues des grandes agglomérations (Tabl. 36) la production peut concerner parfois 12 à 20 % des familles. Dans les autres villes, la consommation intéresse, avec une régularité remarquable, 45 à 55 % des familles et la production dans les jardins peut toucher souvent plus de 20 % d'entre elles. Dans le milieu industriel, si les moyennes, 54 % dans le bassin sidérurgique, 59 % dans les houillères concordent, certains cantons, fortement peuplés d'étrangers dépassent celles-ci (Fontoy 78 %, Florange 67 %) et surtout la culture dans les jardins concerne parfois plus de 40 % des familles (Moyeuvre 56 %, Faulquemont 41 %). L'habitude estimée nouvelle de consommer de la ratatouille niçoise a été mentionnée spontanément par de nombreux enquêteurs (Fig. 32 bis). Il est à noter les analogies avec la plupart des secteurs où la consommation de la courgette est relativement importante.

La consommation de la courgette, légume méridional est comme celle de la tomate, un type de consommation récente, elle s'est répandue plus tardivement et dans une bien moindre mesure dans la France du Nord-Est, s'est limitée à certains amateurs et en rapport avec la consommation de certains plats saisonniers (la ratatouille par exemple) vulgarisée par les séjours de vacances.

LA PLACE des LEGUMES dans l'ALIMENTATION

Hormis quelques espèces considérées de tous temps comme des consommations de luxe, les "vrais légumes" qui ne devraient pas être riz, pâtes alimentaires ou même pommes de terre, n'ont jamais joui, semble-t-il, du prestige de la viande et des pâtisseries surtout dans les classes les plus pauvres. Est-ce le souvenir des "racines et des herbes", appellation globale de tous les légumes jusqu'au moins la fin du XVIIIe siècle, qui ne nourrissaient guère et dont certaines per-

mettaient tout juste de survivre pendant les moments de soudure ? "Au printemps on se nourrissait d'herbes sauvages cuites dans le lait, mais on se gênait extrêmement que cette nourriture fut connue des voisins et on avait toujours soin, si quelqu'un entrait pendant les repas, de couvrir le plat, afin que l'on ne sache de quoi l'on se nourrissait" (E. DIETZ 1887). Ainsi en était-il au Ban de la Roche, dans les Vosges Alsaciennes et dans tous les secteurs pauvres, avant l'introduction de la pomme de terre.

1° L'attitude face aux légumes

Cependant il n'y avait pas au début du XIXe siècle, parmi les légumes de consommation courante, de variétés totalement différentes, les unes destinées aux pauvres et aux campagnards et les autres aux nantis ; pourtant ceux-ci achetaient ou faisaient cultiver des "légumes tendres et succulents" (LORENTZ 1784) tandis que ceux-là se contentaient "des plus communs et souvent à l'état sec" (J. B. JACQUOT 1826). Selon le Dr PRATBERNON (1830) qui donnait des conseils sur leur santé aux habitants des contrées franc-comtoises (II), cette sélection n'était pas fondée uniquement sur les ressources mais aussi sur les goûts et les habitudes : "les légumes verts et délicats servis sur la table du riche sont moins recherchés par eux (les campagnards) que les farineux mais ils pourraient se procurer les uns et les autres". Il est vrai que dans le même temps (1827), le Dr SAUCEROTTE de Lunéville donnait aussi des conseils sur la santé aux classes industrielles (12) et constatait : "Le riche se nourrit de ce qui flatte son palais, le pauvre de ce qu'il trouve, on ne s'inquiète guère du reste". Les nantis des villes estimaient volontiers que les gens de la campagne avaient "une complexion différente" et comme l'écrivait encore G. GIBAULT (1912) à propos de la consommation de la bette : "le bon estomac des campagnards qui ne craint pas les aliments un peu indigestes fait toujours honneur à cette vieille plante potagère de nos pères au moins dans l'Est et l'Ouest de la France (x). Quoi qu'il en soit des estomacs des uns et des autres, VERRONNAIS (1844) faisait une remarque très intéressante sur le comportement des consommateurs de légumes autrefois et l'attitude forcément négative des producteurs qui en résultait : "le nombre des plantes potagères nouvellement introduites est presque aussi grand que celui des légumes cultivés antérieurement. Cependant si l'on parcourt nos marchés, on sera étonné de ne voir figurer, à peu près que les légumes anciens. La routine est encore la cause de ce résultat peu satisfaisant. D'un côté l'acheteur refuse d'essayer les légumes nouveaux dont il ne connaît que par ouï-dire la saveur ou la préparation, de l'autre le jardinier maraîcher dégoûté de ses essais parce qu'il n'en retire aucun bénéfice, reprend la culture des anciens légumes dont l'écoulement est assuré. Les nouveautés ne sont accueillies que par les propriétaires et les amateurs qui les font cultiver sous leurs yeux. Ces raisons s'opposent à la propagation des variétés

---

(x) A rapprocher des appréciations de la GRANDE ENCYCLOPEDIE sur la consommation de la pomme de terre par les campagnards (cf. infra. p.77) et de l'avis de C. HUSSON, pharmacien à Toul, qui estimait, vers 1885, que le pain blanc était destiné aux estomacs délicats des gens aisés et le pain bis réservé à ceux robustes des ouvriers ! (13).

et même des primeurs". De même G. GIBAULT (1912) notait que les meilleurs légumes devaient "lutter longtemps contre la routine et l'indifférence du public avant d'être appréciés" (x). Est-ce pour ces raisons que les légumes courants ont toujours semblé passer inaperçus dans les repas de fête et même dans les consommations quotidiennes ? En 1968-70, 85 témoins (33 ruraux et 52 citadins) évoquaient spontanément les menus des repas de fête de leur enfance. Tandis qu'ils citaient les viandes 152 fois, les desserts 127, les légumes ne l'étaient que 21 : 11 fois frais, 10 fois secs ou conservés. 48 % des citadins et seulement 3 % des ruraux en parlaient. Dans les changements de consommation quotidienne de 185 témoins, un seul mentionnait : moins de légumes à l'eau.

2° Les légumes dans les repas

L'habitude de consommer les légumes courants a été liée longtemps à celle de la soupe = la soupe au lard comme le pot-au-feu et même les soupes maigres, (cf. chap. III) et le vocable "plantes potagères"utilisé par de nombreux auteurs du XIXe siècle était préféré à celui de "légumes". J. CRESSOT énumérait les légumes de la potée : les feuilles de chou-vert, le poireau et les fèves séchées au four aux jours de carême ; les petits pois et les jeunes carottes en mai ; la pomme de terre nouvelle, le coeur de chou, les cosses fondantes des pois mange-tout et les grains onctueux des fèves et des haricots en été et en automne. AURICOSTE de LAZARQUE (1892) décrivait poétiquement le plat de légumes au lard qui suivait obligatoirement le bouillon : "les choux diaprés, les pois printaniers, les haricots verts sur lesquels se détachent les fleurons rouges et jaunes des carottes et des pommes de terre nouvelles, forment un second plat hygiénique et restaurant. Le lard qui le surmonte, ferme et rose à la saveur d'une nymphe de Rubens mollement étendue sur de riches et voluptueuses draperies (sic)". Les humbles étaient moins poètes mais plus conscients de la commodité. Sinon pour l'épluchage, cette forme de préparation des légumes donnait peu de souci, surtout dans les campagnes au temps de l'âtre : "les femmes appelées aux champs et aux vignes plantaient le pot devant l'âtre avant de partir, avec l'eau, le lard et les légumes. Un enfant suffisait pour entretenir le feu ; au besoin, deux bonnes bûches croisées, quelque braise de four étoffée de cendre et,au retour, le dîner était cuit" (J. CRESSOT). Le pot-au-feu du dimanche recelait lui aussi tous les légumes du potager : "quatre carottes taillées en long, un gros navet, une petite tête de céleri, deux ou trois caïeux d'ail et autant d'échalotes, un oignon piqué de trois clous de girofle, un bouquet garni composé de quatre poireaux, persil, une feuille de laurier, feuilles de céleri, quatre grains de poivre " (AURICOSTE de LAZARQUE 1892). D'aucuns parmi les moins aisés, y ajoutaient une petite

---

(x) G. GIBAULT ne voyait au cours du XIXe siècle qu'une exception : l'entrée rapide de la chicorée witloof dans la consommation ordinaire : "peu d'années après les articles de M. de VILMORIN, on vendait le witloof aux halles sous le nom d'endives de Bruxelles et les petits marchands voituraient dans les rues de Paris. Il avait atteint le faîte de la renommée" (p. 119).

pomme de chou, du panais et quelques pommes de terre ...

Hormis les salades dont la consommation très régulière en été restait forte en toutes saisons, sauf au coeur des longs hivers, les "crudités" de saison étaient plus consommées qu'on ne l'admet généralement surtout chez les campagnards mais elles figuraient plus souvent à titre d'appoint, ou de "rafraîchissement" dans les casse-croûte et les goûters que dans les repas principaux : raves, radis noir, concombres ou artichauts locaux à la croque au sel, oignons, ail ou échalotes crus frottés sur le pain. Elles n'apparurent en hors-d'oeuvre dans les repas de fête, et le plus souvent conjointement avec des plats de charcuterie qu'entre les deux guerres mondiales et même, chez certains après 1950, lorsque le pot-au-feu et les légumes qui le suivaient perdaient leur prééminence. Parfois même, certains menus comportaient les trois plats. Lors des enquêtes préliminaires de 1968-70, les crudités étaient déclarées consommées régulièrement par 58 % des ménages "jeunes" interrogés, rarement par 13 % et jamais par 29 % ; 35 % signalaient en semaine, 26 % le dimanche mais 39 % étaient indifférents ou ne donnaient pas d'avis. 37 % consommaient des tomates, des concombres et des radis l'été, du chou rouge, de la betterave rouge, du céleri et du radis noir l'hiver. Les haricots en couteaux ou à grains blancs puis les flageolets, les carottes nouvelles à la saison et surtout les petits pois ont été longtemps les seuls comparses du genre légume dans les repas exceptionnels, lorsqu'on en servait. A la noce, en Argonne, vers 1885-1890 "on ne mangeait jamais ni légumes, ni fromage, c'eut été trop commun et trop ordinaire" (L. LALLEMENT). Chez J. CRESSOT, sur les confins hauts-marnais, les haricots et les petits pois étaient les seuls légumes au menu du repas du cochon, les petits pois figuraient seuls à celui de la fête patronale. En 1972-73 les petits pois et les haricots verts ou à grains fins sont encore les légumes qui tiennent la plus grande place dans les consommations de fête des populations de la France du Nord-Est. Comme autrefois les petits pois sont généralement en tête mais presque à égalité avec les haricots dans les milieux ruraux : 70 % des familles concernées pour la consommation des pois contre 65 % pour celle des haricots (Tabl. 37). La proportion est sensiblement identique dans les milieux industriels plus traditionnels des houillères (73 % contre 61 %) cependant que le milieu sidérurgique plus cosmopolite (60 % contre 52) (Tabl. 38) a des habitudes qui se rapprochent de celles des villes de 30 à 70 000 h (62 % contre 57 %). Partout les petits pois et les haricots sont les légumes de fête par excellence (ce qui n'exclut nullement leur consommation plus quotidienne) mais l'habitude de consommer les petits pois aux repas exceptionnels semble prédominante en Alsace surtout dans les villes, qu'elles soient inférieures à 30 000 h (entre 75 et 85 % des familles concernées), comprises entre 30 et 70 000 h comme Colmar (78 %), ou dépassent 100 000 h, comme Strasbourg (78 % pour la ville, 71 % pour la banlieue) (Tabl. 39 et 40). Depuis que B. CURIEN-GIROT a évoqué les essais malheureux du chou-fleur dans le repas de noce (cf. supra.) celui-ci, bien que consommé aussi la semaine, est signalé en 1972-73 comme légume du dimanche en moyenne dans 30 à 40 % des familles (Tabl. 37-38-39-40). Il figure avec l'asperge (cf. supra.) et quelques hors-d'oeuvre ou entrées d'introduction récente signalés spontanément par les enquêteurs : coeurs de palmier, fonds d'artichaut, coeurs

MILIEUX RURAUX	Fam.	A	B	C	D	E
- PLATEAU LORRAIN	Moy.	70	65	41	30	92
NORD (Etangs,Sarre L. Allemande)	212	85	69	33	27	99
" Etangs, Seille, L.Française)	146	79	73	39	39	97
CENTRE (Haye,Saulnois,Saintois)	114	61	61	55	38	92
OUEST (Bassigny, Barrois,Woëvre)	278	60	58	37	33	96
SUD (Plaine sous Vosgienne, Vôge)	208	60	66	45	22	99
- PIEMONT SUD vosgien et f. comtois	217	76	74	38	26	94
- PLAINE d'ALSACE OUEST P. de Hanau	170	87	86	35	16	90
" Vignoble	125	64	55	42	34	89
NORD (Outre-Forêt)	97	78	63	56	32	100
CENTRE(Rhin&Ill)	187	65	57	40	29	86
SUD (Sundgau)	317	58	58	34	34	79

A - Petits pois B - Haricots verts ou en grains C- Choux-fleurs
D - Asperges E - Conserves de légumes

Tableau 37 - CONSOMMATION des PRINCIPAUX LEGUMES de FETE en MILIEUX RURAUX (+ 60 % agricole) en % des familles contractées et consommatrices

de céleri, parmi les principaux légumes considérés comme "nobles" par la majorité des consommatuers de toutes les catégories sociales (x).

En fait les légumes - et ce n'est probablement pas propre à la France de l'Est - n'ont jamais été l'essentiel dans les menus exceptionnels. Eléments du pot-au-feu autrefois, ils étaient servis avec le boeuf et des cornichons ou comme en Alsace surtout, avec des betteraves

---

(x) Outre ces légumes et les carottes plus ou moins mêlées aux pommes de terre et aux petits pois, ou présentées plus rarement râpées, les légumes du dimanche cités spontanément par les enquêteurs sont : les pommes de terre en frites ou en purée, les salsifis, les champignons, les endives gratinées, les aubergines, les poireaux en vinaigrette, les tomates, les artichauts, le fenouil, la choucroute (en Alsace) et .... le rutabaga (une fois dans les Vosges) et le potiron (dans la Meuse et sur les confins ardennais).

MILIEUX INDUSTRIELS	Fam.	A	B	C	D	E
Canton de AUDUN-le-ROMAN	331	56	53	13	15	88
" BRIEY	381	48	52	21	35	81
" CONFLANS-JARNY	224	64	69	38	28	92
" LONGWY	473	59	56	30	34	74
" ARS-sur-MOSELLE	147	65	55	46	45	78
" FLORANGE	444	63	57	38	36	75
" FONTOY	178	70	59	26	27	75
" HAYANGE	408	65	48	30	23	82
" MOYEUVRE	416	69	55	39	25	69
" ROMBAS	414	55	40	22	24	69
" WOIPPY	395	55	37	22	29	58
Ville de LONGWY	70	49	46	29	41	70
ENSEMBLE : Fer et Sidérurgie	3881	60	52	30	29	76
Canton de FAULQUEMONT	126	76	77	50	35	88
" FORBACH I	142	62	42	42	27	66
" FORBACH II	309	66	43	34	42	85
" FREYMING	241	75	75	56	46	85
" GROSTENQUIN	95	78	78	67	67	86
" SAINT-AVOLD	298	82	69	44	58	82
ENSEMBLE : Houillères	1211	73	61	46	46	82

A - Petits pois B - Haricots verts ou en grains C - Chou-fleur
D - Asperge E - Conserves de légumes

Tableau 38 - CONSOMMATION des PRINCIPAUX LEGUMES de FETE et CONSERVES de LEGUMES en MILIEUX INDUSTRIELS (Sidérurgie et Houillères) en % des familles contactées et consommatrices.

MILIEUX URBAINS	Fam.	A	B	C	D	E
Au-dessous 30 000 h						
- V. de Lorraine et confins	Moy.	57	55	37	37	81
" " NORD, Langue Allemande	245	67	59	33	44	66
" " CENTRE et SUD	354	48	52	37	30	86
" Vallée de la MOSELLE VOSGIENNE	211	58	61	47	38	83
" Vallée de la MOSELLE LORRAINE	201	60	53	42	44	78
" Vallée de la MEURTHE	403	49	43	33	35	86
" Vallée de la MEUSE	451	58	60	40	40	85
" de la MONTAGNE VOSGIENNE	879	62	60	34	30	84
" de la BORDURE FRANC-COMTOISE	246	53	53	31	37	84
- V. d'Alsace et confins	Moy.	79	64	45	46	82
" " bordure OUEST	417	84	70	48	56	85
" NORD (Outre-Forêt et Haguenau)	266	83	61	47	50	88
" REGION STRASBOURGEOISE	260	75	62	33	35	76
" CENTRE et SUD (Ill et Rhin)	354	75	65	52	43	78
- De plus 30 000 h à moins 70 000 h	Moy.	62	57	30	36	71
Vallée de la MOSELLE : EPINAL	259	49	58	46	48	84
" : THIONVILLE	252	65	59	21	33	69
Porte d'ALSACE : BELFORT	232	58	57	23	42	67
Plaine d'ALSACE : COLMAR	134	78	54	32	22	64

A - Petits pois B - Haricots verts ou en grains C - Choux-fleurs
D - Asperges E - Conserves de légumes

Tableau 39 - CONSOMMATION de CERTAINS LEGUMES de FETE et CONSERVES de LEGUMES en MILIEUX URBAINS (moins de 70 000 h) en % des familles contactées et consommatrices.

AGGLOMERATIONS : plus de 100 000 h	Fam.	A	B	C	D	E
- Vallées MEURTHE-et-MOSELLE	Moy.	63	52	35	38	64
NANCY-ville	471	51	50	34	38	68
METZ-ville	363	62	50	34	28	51
NANCY banlieue	583	41	52	31	44	74
METZ banlieue	362	61	47	26	21	61
- Plaine d'ALSACE : STRASBOURG-ville	161	78	63	47	53	43
MULHOUSE-ville	129	67	65	40	49	68
STRASBOURG banlieue	291	71	43	36	42	75
MULHOUSE banlieue	165	70	50	36	30	68

A - Petits pois B - Haricots verts ou en grains C - Choux-fleurs
D - Asperges E - Conserves de légumes

Tableau 40 - CONSOMMATION de CERTAINS LEGUMES de FETE et CONSERVES de LEGUMES en MILIEUX URBAINS (agglomérations + 100 000 h) en % des familles contactées et consommatrices.

rouges, des airelles et du raifort ; éléments de hors-d'oeuvre plus récemment, ils s'éclipsaient devant la charcuterie, et les radis roses étaient plus une décoration ou un amuse-gueule qu'une véritable nourriture ; comparses dans quelques entrées où la viande dominait, entremets spécifiques mais souvent relégués, ils jouaient finalement un rôle de garniture et leur consommation n'était qu'un épisode vite oublié dans le déroulement du menu. B. CURIEN-GIROT racontant l'incident du chou-fleur ajoutait "cet incident qui la troubla, effleura à peine l'entrain et la gaîté des convives qui "se rattrapèrent sur le rôti et sur les tartes".

D'aucuns s'inquiètent souvent de l'habitude encore actuelle observée en Lorraine sinon en Alsace, de présenter les légumes avant les viandes rôties et non pas après comme l'a toujours voulu la table des mets selon l'ordre de servir de la cuisine bourgeoise (cf. J. P. ARON, 14). Effectivement J. CRESSOT, énumérant le menu traditionnel de la fête patronale, plaçait les petits pois avant le rôti tandis que les menus de restaurant ou de fête des nantis de l'époque les plaçaient après. Depuis, sur les menus de repas de noce ou de communion

consultés (x) on faisait de même, sauf lorsque le repas se passait en ville et dans des restaurants réputés. Autrefois, dans les catégories dites "populaires", un vrai repas de fête n'aurait pas eu sa raison d'être (sauf chez les plus pauvres de moins en moins nombreux) dans les premières années du XX siècle, si la maîtresse de maison n'avait pas présenté au moins deux viandes, l'une de la maison en sauce ou fricassée (lapin ou poulet) l'autre achetée et rôtie (boeuf ou veau) ... l'apothéose ... Le menu type, J. CRESSOT l'évoquait vers 1890 : "on commençait donc par le potage aux vermicelles ou aux pâtes, coloré et parfumé à point. Le boeuf suivant, avec ses légumes et des cornichons. Venaient ensuite la fricassée de poulet, les petits pois, le rôti et la salade. Le dessert amenait les crèmes, les oeufs à la neige, les tartes et, enfin, la brioche". Ainsi nos gens qui ne se compliquaient pas l'existence suivaient-ils un ordre logique. Un potage qui mettait en train, ouvrait l'appétit ; du boeuf bouilli et des légumes en avant-garde ; un premier plat de viande de la maison ; un interméde de légumes chauds (lisez des petits pois ou plus tard des haricots flageolets) ; un rôti de "vraie viande" achetée auprès du boucher, signe d'aisance au moins annuelle ; un interméde de légume froid (lisez salade), le plus souvent servi avec le rôti ; "pas de fromage, on en mangeait assez la semaine", mais des desserts (lisez crèmes, oeufs à la neige, tartes surtout). Si peu à peu, les noms de plats s'agrémentaient, le rituel restait le même. Les légumes et le boeuf, puis le bouillon au vermicelle et aux pâtes étaient remplacés, même chez les moins favorisé,s par les hors-d'oeuvre variés, les entrées chaudes ou froides plus ou moins modestes, mais toujours le plat de légumes chauds s'entremettait naturellement entre deux plats de viande ou de poisson et de viande : gibelotte d'oie et coq rôti, surprise de la Moselle (brochet) et dindonneaux-princesse, coquelets et fines tranches (de boeuf) au madère, chapon au blanc et porc rôti, coq au chambertin et filet de boeuf chateaubriand, etc. (xx). De plus en plus ces hors-d'oeuvre variés et ces diverses entrées plus ou moins liées à la viande, au poisson ou à l'asperge concurrençaient le premier plat de viande qui aujourd'hui a pratiquement disparu des menus de fête, même campagnards (xxx). Les légumes sont restés à leur ancienne place sauf lorsque des asperges à la sauce par exemple sont servies. En fait, éternels comparses, ils ne font souvent que garnir les rôtis. L'immuable salade est consommée seule ou, selon les goûts des convives, avec le rôti ou le fromage qui a chez tous acquis droit de consommation sauf chez quelques personnes âgées qui se souviennent du fromage quotidien de leur jeunesse.

L'habitude de présenter les légumes avant les rôtis semblerait donc être une habitude populaire aussi bien campagnarde que "citadine" (mais répétons-le, que sont les citadins sinon des campagnards

---

(x) la mode d'écrire les menus ne s'est surtout répandue, qu'après la première guerre mondiale dans le monde des paysans et des moins nantis. Auparavant d'une noce à l'autre, on savait ce qu'on mangerait.Toute innovation - au dessert surtout - était saluée comme un événement dont on se souvenait toute sa vie !

(xx) Les menus datent des années 1950-65 mais proviennent tous de milieux campagnards ou proches de la campagne.

(xxx) Sauf chez certains traditionnalistes qui le réclament !

de plus ou moins fraîche date ?). Sur ce point au moins, l'ordre des nantis n'a pas été imité !

3° Les conserves familiales étaient destinées à pallier le manque de légumes "nobles" dans les intersaisons. Avant la vulgarisation des procédés de conservation par stérilisation, le séchage ou la fermentation enlevaient aux légumes leur qualité de fraîcheur initiale et de présentation. Aussi le procédé Appert (x), préconisé en Lorraine dès 1840 par WILLAUMEZ, pharmacien à Lunéville, fut-il bien accueilli par les nantis qui estimaient que "ce moyen de conservation n'a pas seulement pour objet la prolongation des jouissances du riche au-delà des bornes posées par les saisons : nous pensons qu'à mesure qu'il sera mieux apprécié, il finira par se répandre et se populariser et que les produits qu'il fournira figureront sur nos marchés. Nous le recommandons surtout aux habitants des campagnes et aux cultivateurs car entre leurs mains, il deviendra précieux pour mettre en tout temps en circulation des aliments savoureux, abondants, peu coûteux, qui s'altèrent souvent ou se perdent dans les années d'abondance, faute de pouvoir assurer leur conservation" (M. BRACONNOT, 1844, 15). Cette citation prouve que même les conserves dites "industrielles" n'étaient que peu ou pas répandues et qu'on ne pratiquait guère - sauf chez quelques pionniers - la conservation familiale des légumes par stérilisation. Le désir de conserver pour les grandes occasions hors de la saison, des légumes réputés nobles comme les petits pois et les haricots et de les consommer sans bourse délier, devaient favoriser ce mode de préparation, passés les mécomptes des débuts (xx). Le procédé de conservation par ébullition ne se généralisa, semble-t-il, que vers la fin du XIXe siècle dans la majorité de la population. Certains témoins âgés de la Vôge et des confins alsaciens signalaient en 1968-70 que dans leur jeunesse encore, "on ne faisait pas beaucoup de conserves, car on ne savait pas stériliser - on n'avait pas de bocaux - on se servait de bouteilles et la plupart du temps elles étaient mauvaises", "on ne faisait pas de conserves, on rentrait uniquement des légumes pour l'hiver". L'un d'eux datait le début des premières conserves de légumes par le vide dans son village à 1898. Par contre, dans le département de la Meuse certains témoins signalaient des provisions de 100 à 120 bouteilles de pois ou de haricots. Dans ces conditions, l'habitude de consommer des légumes conservés industriellement était peu répandue surtout chez les ruraux et même chez les ouvriers, cultivant pour la plupart un jardin. 15 % de nos témoins âges n'en avaient jamais acheté

(x) N. APPERT (1749-1841), né à Chalons-sur-Marne, inventa son procédé de conservation en boîtes en 1790, le rendit public en 1809-1810. Repris par les Anglais, il fut perfectionné par ceux-ci et par APPERT lui-même

(xx) Petits pois et haricots étaient le plus souvent cités lors des enquêtes. Quelques rares témoins indiquaient les champignons, les asperges, la sauce tomate. Le procédé de conservation, qu'il n'y a pas lieu d'analyser ici, se répandait d'un ménage à l'autre de bouche à oreille, les mécomptes - explosions de bouteilles de pois fermentées par exemple - étant souvent tenus secrets. L'usage des bocaux - de préférence pour les fruits - ne se répandit qu'entre les deux guerres mondiales ainsi que le stérilisateur qui tenta de concurrencer la lessiveuse des ouvriers, la grande chaudière ou le four des paysans lorsqu'ils cuisaient encore leur pain.

en 1969-70 mais certains les connaissaient depuis le début du siècle : "après 1900, mais seul le curé et l'instituteur en achetaient, les cultivateurs préféraient manger leurs légumes". La consommation était exceptionnelle, liée à une fête, une cérémonie : "lorsqu'on avait du monde", "il y a 50 ans aux repas de famille", "vers 1920 pour des fêtes", "à l'occasion d'un repas des anciens combattants", "on en mangeait toujours dans les banquets ou dans les restaurants, mais on n'en consommait guère à la campagne", "on n'en servait que dans les banquets ou les réunions". Certains témoins n'avaient acheté des conserves en boîtes qu'en vieillissant après 1945, voire 1960 : "en 1945 lorsque nous avions des invités", "après 1945 pour le mariage de ma fille", "en 1966 pour une première communion". D'aucun invoquaient la cherté et n'en consommaient que lorsque manquaient les légumes de la maison.

En 1956, G. RACT constatait : "Dans cette région de l'Est, beaucoup de ménagères font des conserves car, la plupart du temps elles ne travaillent pas à l'extérieur,quel que soit le groupe auquel elles appartiennent" (x). Effectivement en 1968-70, 70 % des ménages "jeunes" interrogés consommaient des légumes stérilisés en bocaux (xx) à la maison. Parmi ceux-ci, 73 % conservaient des haricots verts, 54 % des petits pois, 39 % des haricots en grain, 24 % des tomates surtout en sauce. En 1972-73, ces fabrications se maintiennent de façon étonnante dans tous les milieux géographiques. Dans les milieux ruraux (tabl. 37 p. 124) extrêmement rares sont les familles qui ne stérilisent pas encore des légumes, surtout des haricots verts et des pois. Dans les milieux industriels (Tabl. 38 p. 167), la proportion des familles concernées reste très élevée surtout dans les Houillères (82 %) où le nombre des ouvriers-jardiniers est encore plus élevé que dans la Sidérurgie (76 %). Dans tous les milieux urbains (petites localités, villes moyennes, grandes agglomérations (Tabl. 39 et 40 p. 168 et 169), la proportion des familles déclarant fabriquer elles-mêmes des conserves de légumes est étonnante et concerne à Strasbourg-ville seulement, moins de 50 % des familles. Dans les grandes villes plusieurs enquêteurs, surpris de la pérennité de cette pratique familiale ont signalé que les parents de leurs élèves se procurent les légumes à conserver chez leurs parents ou amis restés à la campagne, les produisent dans leur jardin, les achètent au marché ou dans les fermes au moment de la pleine production.

L'habitude de conserver des légumes à la maison est un type d'habitude relativement récente qui s'est répandu pour des raisons à la fois technique, économiques et psychologiques. Le procédé par stérilisation de plus en plus détrôné chez les campagnards par la congé-

---

(x) ENQUETE sur la CONSOMMATION ALIMENTAIRE dans la REGION de l'EST op. cit. Chapitre I, 37, p. 112-113.

(xx) La stérilisation en bocaux était triomphante : 60 % des familles les utilisaient pour conserver les haricots, 40 % pour les pois. La conservation en bouteilles était résiduelle (1 à 2 % des ménages parmi les plus âgés) mais la congélation progressait rapidement. Plus de 15 % des familles congelaient haricots verts et petits pois mais aussi concombres, choux-fleurs, choux de Bruxelles, carottes, asperges, épinards. Tout n'était question que de place et de concurrence avec la viande. Le congélateur risquant de reléguer rapidement le bocal au rang des vieilles lunes ...

lation - s'est substituée plus ou moins partiellement aux procédés anciens de séchage et de salaison au fur et à mesure de la banalisation des récipients de verre. Il a pu se développer grâce aux productions sans cesse en excédent et aux possibilités d'achat en progrès pour un nombre toujours croissant de consommateurs. Bien que la consommation des conserves "industrielles" soit certainement en extension, celle des conserves familiales confectionnées semble avoir bien résisté, peut-être à cause d'une certaine méfiance envers les "boîtes", d'une certaine peur de manquer plus ou moins inconsciente et, probablement, d'un désir de fabriquer soi-même des conserves de légumes, dont on connaît la provenance et que l'on n'a pas payé trop cher dans la pleine saison.

4° L'importance des légumes frais

Mange-t-on plus ou moins de légumes frais aujourd'hui qu'autrefois dans la France du Nord-Est ?Il est très difficile de s'appuyer sur des éléments chiffrés anciens pour conclure et l'on manque de points de comparaison avec le passé. Si on peut tirer quelques indications des statistiques anciennes (bien que souvent sujettes à caution) sur les "aliments de la faim" : légumes secs, pommes de terre, céréales, il semble impossible d'évaluer, même d'une façon très approximative, en se fondant sur celles-ci ou sur des livres de compte à condition qu'ils existent, le poids de légumes frais qu'un ouvrier, un paysan ou un bourgeois de 1850, pouvait manger en une journée. C. A. HANAUER (1878) avait fort bien analysé la situation dans le dernier quart du XIXe siècle : "on conçoit en effet que les légumes verts ne soient presque jamais indiqués dans les comptes d'une manière utile pour la statistique. Leur prix varie singulièrement selon qu'ils s'achètent comme primeurs ou à une époque plus avancée de la saison. Or cette question de temps n'est pas facile à constater. En second lieu, on les cherche au marché par quantité qu'on oublie de préciser, avec d'autres denrées dont le prix se confond avec le leur dans une même somme. Nous avons dû renoncer pour eux à toute velléité d'évaluation même approximative"(op. cit. p. 226-227). Pour des périodes plus récentes des enquêtes de consommation familiale bien plus restreintes dans le temps, le nombre et l'espace peuvent fournir quelques points de repère.

En 1936, parmi des familles enquêtées à Nancy et dans quelques petites villes du département de Meurthe-et-Moselle, nous avons retenu 55 ménages qui indiquaient le poids des légumes frais (pommes de terre exclues) qu'ils achetaient et consommaient durant dix jours du mois de mars (x). La consommation des légumes frais achetés dépassait à peine 55 g en moyenne par personne et par jour (xx). La plus faible consommation

---

(x) Enquête sur l'alimentation des familles modestes en 1936 par J. PARISOT, Directeur de l'Office d'Hygiène Sociale de Meurthe-et-Moselle (inédite).

(xx) Notons d'une part l'époque - le mois de mars - particulièrement pauvre en légumes frais et d'autre part la non évaluation en poids des choux, des carottes, des poireaux produits très souvent dans les ménages. De même la salade (des pissenlits) très souvent mentionnée échappait à ces évaluations.

n'atteignait pas 5 g et la plus forte 150 g. 56 % des ménages consommaient 55 g et moins et 40 % 80 g et plus par personne et par jour. Les légumes frais figuraient au menu une à deux fois par semaine dans la majorité des familles. Quelques-unes seulement en consommaient trois ou quatre fois. Par contre, les salades de pissenlits étaient bien plus souvent citées. Nous n'avons pas pu établir de corrélations très nettes entre la taille des ménages, le salaire mensuel, la somme mensuelle consacrée à l'alimentation, la part alimentaire du budget et les quantités de légumes frais achetées (Fig. 32 ter). Par contre, la proportion de ménages située de part et d'autre de la moyenne d'achat et de consommation était curieusement identique, quel que soit le critère de classification envisagé (tabl. 40 bis).

Critère envisagé	1		2		3		4	
Moyennes	- 6 p	+ 6 p	- 181,7	+ 181,7	- 112,6	+ 112,6	- 64,4	+ 64,4
Au-dessous 55,9 g	33 %	24 %	33 %	24 %	33 %	22 %	33 %	24 %
Au-dessus 55,9 g	27 %	16 %	24 %	20 %	25 %	18 %	22 %	22 %
Importance des catégories	60 %	40 %	56 %	44 %	58 %	42 %	55 %	55 %
Au-dessous 55,9 g	57 %		57 %		57 %		55 %	
Au-dessus 55,9 g	43 %		43 %		43 %		45 %	

1 - Taille des ménages 2 - Ressources mensuelles 3 - Dépenses alimentaires mensuelles 4 - part alimentaire du budget

Tableau 40 bis - PROPORTION des MENAGES ACHETANT et CONSOMMANT des LEGUMES FRAIS en FONCTIONS de DIVERS CRITERES (enquête urbaine de 1936) par personne et par jour.

Les choux ordinaires et les choux-fleurs étaient les légumes les plus souvent mentionnés (30 % des familles), puis venaient les épinards (15 %), les tomates (11 %) et les radis (7 %) et quelquefois les artichauts. Artichauts, radis et tomates n'étaient pas toujours achetés par les familles apparemment les plus aisées. Ainsi les radis étaient consommés par une veuve pensionnée qui dépensait plus pour l'alimentation qu'elle ne gagnait officiellement !(En fait, vivant "maritalement", non remariée pour ne pas perdre le bénéfice de la pension et ne déclarant pas le salaire "du mari"). Ces achats par les moins riches étaient dans une certaine mesure, confirmés par le tableau puisque les ménages à ressources inférieures figuraient plus nombreux au-dessus de la moyenne d'achat et de consommation de légumes frais que les ménages à ressources plus substantielles.

Une série d'enquêtes (x) fournissait vers la même époque (1937-38-39), des données sur les milieux industriels et agricoles. Dans la Sidérurgie lorraine, les ouvriers concernés par les enquêtes consommaient en moyenne 101 g de légumes par jour et par personne. Ceux travaillant dans les hauts-fourneaux 95 g, les fours à puddler 111 g et les laminoirs 98 g. La consommation la plus faible atteignait à peine 50 g (56 g), et la plus forte atteignait 225 g. Dans les milieux agricoles, la moyenne de consommation dépassait 150 g (157 g), 138 g chez les vignerons dijonnais, 148 g chez les cultivateurs alsaciens et 192 g chez les Vosgiens. La consommation la plus faible atteignait à peine 55 g (54 g) mais la plus forte dépassait 350 g (358 g). Les moyennes obtenues semblaient plus fortes que dans les milieux urbains. En fait les conditions étaient différentes ; dans ceux-ci la part de la salade était exclue, la saison était plus défavorable, les familles retenues de condition généralement plus modeste que dans l'industrie sidérurgique ou les milieux agricoles producteurs par surcroît.

Après la deuxième guerre mondiale, des enquêtes de l'I. N. H. (xx) évaluaient la consommation moyenne de légumes frais à Strasbourg en 1950 à 180 g/personne/jour. Durant le premier trimestre 1951 parmi les familles concernées par l'enquête, les ménages d'employés sans enfant consommaient consommaient 243 g (maximum 264 g), ceux d'ouvriers 228 g (maximum 339 g) ; les consommations moyennes diminuaient avec l'accroissement des familles : avec un enfant, employés 179 g, ouvriers 149 g ; deux enfants, employés 176 g, ouvriers 135 g ; 3 enfants, employés 133 g, ouvriers 141 g. La part des légumes frais dans le budget alimentaire oscillait en moyenne, pour tous, entre 5,4 et 6,8 % et les enquêteurs concluaient : "faible fréquence des légumes (et des fruits) crus. L'usage de la salade est plus répandu (1 fois/4). Au total en moyenne, il y a des crudités trois fois par semaine". D'autres enquêtes, conduites de 1950 à 1956 dans la région lorraine (xxx) évaluaient les diverses consommations moyennes selon certaines catégories socio-professionnelles cf. Tabl. 40 ter)

Les enquêteurs concluaient : "le repas de midi débute généralement par des hors-d'oeuvre (légumes crus ou cuits, en salade, carottes, betteraves, chou-rouge, céleri) ou de la charcuterie ou des oeufs", et signalaient l'importance de la salade mais ne jugeaient pas autrement la consommation des légumes frais.

(x) Menées par Mme RANDOIN et la Société Scientifique d'Hygiène Alimentaire dans la Sidérurgie lorraine et les milieux agricoles de la région Dijonnaise, des Vosges et d'Alsace (résultats non publiés en détail),(op. cit. chap. I n° 52).

(xx) Cf. chapitre In° 37 et 38.

(xxx) On peut critiquer à juste titre l'assimilation des consommations habituelles de quelques dizaines de familles volontaires - parfois moins - durant une semaine ou dix jours par trimestre ou par an à celles de la population de toute une région ou de toute une ville, mais il faut s'en contenter - tout en restant très prudent quant aux conclusions - faute de pouvoir mieux faire. Les enquêtes de consommation familiale sont longues, coûteuses et ne rencontrent pas toujours l'adhésion du public.

Années	Commerçants	Employés	Ouvriers	Cultivateurs
1950	220 g	199 g	208 g	198 g
1952-53	189 g	173 g	241 g	220 g
1954-55	195 g	209 g	243 g	233 g
1956	173 g	176 g	171 g	-
% dépenses (1956)	13,3 %	18,6 %	16,9 %	-

Tableau 40 ter - CONSOMMATION des LEGUMES FRAIS selon les groupes socio-économiques (Région lorraine : 1950-56)
Source : INSERM

Les enquêtes de l'I. N. S. E. E. (x) donnaient pour l'Est de la France des moyennes sensiblement moins élevées (par exemple 158 g/p/j en 1970, 147, 2 g en 1971) et évaluaient à environ 9 % la part des légumes frais dans le budget alimentaire des Français.

Il serait dangereux de comparer des chiffres obtenus de manière fort différente avec les échantillons très divers à des moments variables. S'il semble que la consommation des légumes frais ait augmenté depuis la seconde guerre mondiale, elle se maintient relativement stable. Cette stabilité peut s'expliquer par un appétit qui est loin d'être délirant pour les légumes. Si les crudités gagnent du terrain, c'est aux dépens semble-t-il des légumes cuits. Les légumes autres que la pomme de terre sont à notre avis moins utilisés qu'autrefois, leur éventail s'est restreint et leur consommation obligatoire et quotidienne dans les soupes a fortement diminué même si la consommation de celles-ci s'est maintenue dans la France du Nord-Est. C'est peut-être l'abandon relatif des légumes frais cuits ou crus au bénéfice exclusif de la pomme de terre et accessoirement du riz et des pâtes promus au rang de "légumes" qui est l'aspect le plus néfaste pour la santé dans l'évolution de l'alimentation contemporaine, surtout dans un monde où le rôle des aliments "qui ne nourrissent pas" devrait être de plus en plus important.

°
° °

(x) sur la consommation alimentaire des Français : publications de l'I. N. S. E. E.

B I B L I O G R A P H I E

1 - QUESTIONNAIRE PREFECTORAL (Arrondissements de Lunéville, Sarrebourg et Toul) An IX, NANCY - Archives Départementales 7 M 116.

2 - C. A. HANAUER - ETUDES ECONOMIQUES sur l'ALSACE ANCIENNE et MODERNE 2 vol., 595 et 616 p., 1876 et 1878, STRASBOURG.

3 - M. L. MOLL - MANUEL d'AGRICULTURE spécialement destiné aux écoles villageoises et aux cultivateurs du Nord-Est de la France, 1841, 3e Edit

4 - J. J. MAY (des Vosges) - TRAITE de la CULTURE des POMMES de TERRE, 1839, PARIS, SAINT-DIE.

5 - A. BENOIT - UNE EXCURSION dans les VOSGES La Vallée de Blanc-Rupt, 1860, NANCY.

6 - M. LENOSSOS - LA VIE MONTAGNARDE, quelques types et sites des Hautes-Vosges, dans la Vie en Alsace, 1927

6bis - I. KOLHER - LA CUISINE ALSACIENNE 1974, 153 p. PARIS, Solar.

7 - B. MAUGUE - HISTOIRE NATURELLE d'ALSACE vers 1725

8 - CHAMBE - NOTICE TOPOGRAPHIQUE et MEDICALE SUR NEUF-BRISACH dans la Gazette Médicale de Strasbourg n° 12, 1864, STRASBOURG.

9 - SONNINI de MANONCOURT - MEMOIRE sur la CULTURE et les avantages du chou-navet de Laponie, rutabaga ou navet de Suède 1787, 2e Edit. 1804.

10 - WAGNER - CULTURE du RAIFORT en ALSACE dans le Journal de la Société Nationale d'horticulture de France p. 803, 1902.

11 - Dr PRATBERNON - HYGIENE RURALE ou conseils aux habitants de la campagne sur leur santé (Hte-Saône) 1827.

12 - Dr SAUCEROTTE - CONSEILS sur la SANTE ou hygiène des classes industrielles, 1827, PARIS.

13 - C. THOUVENOT - LE PAIN PAYSAN dans la FRANCE RURALE de l'EST Cahiers de Nutrition et de Diététique, 1969 IV, 4, p. p. 13-21 et 1970, VI, 1, p. p. 17-20, PARIS, Presses Universitaires de France.

14 - J. P. ARON - LE MANGEUR du XIXe SIECLE 1973, 365 p. PARIS, Robert Laffont.

15 - M. BRACONNOT - DE LA CONSERVATION des SUBSTANCES ALIMENTAIRES Rapport sur les Mémoires de M. WILLAUMEZ fait à la Société Royale des Sciences, Lettres et Arts de Nancy dans le Bon Cultivateur de l'Est, p. 516 et suivantes, 1844, NANCY.

CHAPITRE V

LA CONSOMMATION des FRUITS

MANUEL ELEMENTAIRE de CONSOMMATION HUMAINE

Si on en croit les diététiciens et les économistes, les fruits ne sont pas, comme les féculents ou certains légumes, des "aliments de la faim" et leur consommation a fortement augmenté avec l'amélioration du niveau de vie moyen qui a permis à la masse des consommateurs "d'accéder aux types d'aliments plus chers, plus agréables et plus savoureux" (J. TREMOLIERES, MAN. ELEMENTAIRE de CONSOMMATION HUMAINE). Bien qu'on parle peu des fruits, surtout au début du XIXe siècle, dans les documents que nous avons pu consulter, nous avons tenté d'esquisser, dans ses grandes lignes, l'évolution des habitudes de consommation de ceux qu'on produisait dans le pays et de certains, étrangers au terroir, qu'on introduisait et qui se banalisèrent.

LA CONSOMMATION des FRUITS DITS de PAYS

La consommation des fruits dits de pays, c'est-à-dire produits dans le cadre géographique régional, resta quasi exclusive pour la majorité jusqu'au début du XXe siècle et concernait les mêmes espèces (x) qu'aujourd'hui, mais elle variait selon les classes sociales en fonction des conditions géographiques et économiques de production.

A - LES CONSOMMATIONS INITIALES

1° Les espèces consommées

Elles étaient les plus nombreuses dans les vallées des rivières lorraines et alsaciennes, dans la plaine d'Alsace et hors de la montagne vosgienne et de ses abords forestiers. MARQUIS (1806) signalait dans le département de la Meurthe : "la pomme, la poire, la coëtche, l'abricot particulièrement dans la vallée vers Nancy et la pêche bien que sa culture exigeât des soins infinis dans un climat trop variable". Le questionnaire d'enquête de l'an IX ajoutait comme fruits dominants, dans la région de Lunéville, Toul et Nancy, la cerise et la prune mais ne mentionnait pas, comme variété de celle-ci, la mirabelle. COLCHEN (1804) puis J. C. BRAULT (1826) notaient en pays mosellan et

---

(x) Mais comme pour les légumes, le même vocable ne recouvre pas la même réalité ! Depuis lors, les variétés fines réservées à quelques palais délicats, les nobles dans leurs domaines, les bourgeois dans leurs campagnes, les religieux dans leurs presbytères ou leurs monastères, se sont développées à l'infini, tandis que les variétés grossières ont été améliorées ou ont disparu.

surtout dans le val de Metz, la multiplication des espèces fruitières en particulier dans les vignobles : abricots, amandes, cerises, groseilles rouges, blanches et cassis, pêches à peau lisse, pommes, poires, prunes, mirabelles, reine-claude, questsches, mais aussi fraises et melons en grande quantité dans les jardins et les melonnières. Plus au nord, dans les vallées du département impérial de la Sarre, Ch. DELAMORRE (1810) signalait les mêmes espèces fruitières et ajoutait les noix. Dans la plaine d'Alsace où les arbres fruitiers, très nombreux depuis toujours, s'étaient répandus à partir des jardins seigneuriaux dans les vergers qui ceignaient les villages et le long des routes royales (E. JUILLARD 1953) (1), les mêmes espèces de fruits pouvaient être consommées. J. P. GRAFFENAUER (1816) les énumérait pour la région de Strasbourg, seule la châtaigne a disparu depuis de l'éventail. Si dans les vallëes montagnardes vosgiennes on trouvait des prunes, des cerises, des pommes, des poires et différentes espèces de groseilles (J. B. JACQUOT 1826), les arbres étaient en nombre limité, - quelques poiriers au fond des vallées, des pommiers rares, quelques cerisiers dans les bonnes expositions - souvent gelés et fournissant des fruits médiocres (A. JACQUEL 1852). Seul le groseillier rouge était indifférent au climat et aux intempéries des saisons (X. THIRIAT 1883).

Bien que répandues un peu partout, deux espèces fruitières (x) prédominaient particulièrement : la cerise sur les pourtours de la montagne vosgienne et la questsche dans le nord forestier au climat plus froid, plus humide, moins favorable au développement des autres espèces. Sur les confins de la Vôge (Fougerolles, Plombières, Le Val d'Ajol) DIDELOT (1778) signalait la multitude de cerisiers qui servaient - il est vrai - à la fabrication d'une eau-de-vie très violente qui donnait lieu à un commerce important (le seul village de Fougerolles en vendait chaque année pour 100 000 livres). Sur la bordure alsacienne des collines sous-vosgiennes, J. F. AUFSCHLAGER (1826) (2) remarquait aussi cette prolifération des cerisiers, destinés à la fabrication du kirschenwasser, dans les cantons de Munster, Kaysersberg, Guebwiller, Masevaux ... mais aussi plus au nord Villé, Wasselonne, Drulingen, etc.. La quetsche (xx), "prune ovale de la grosseur d'un oeuf de pigeon", trouvait sa contrée d'élection dans le Nord lorrain, les Basses Vosges et leurs pourtours forestiers. MARQUIS (1806) signalait ce fruit surtout à l'est de son département, dans le canton de Château-Salins, où, précisait l'enquête préfectorale de l'An IX, les mirabelles, reine-claude, damas et autres fruits fins réussissaient très difficilement. Pour DELAMORRE (1810) le quetschier était un arbre bien adapté aux régions entre Sarre et Moselle, bien que, selon lui, pas encore assez répandu. Dans ces régions privilégiées, la quetsche était distillée à l'alambic et fournissait "un esprit égal aux meilleurs eaux-de-vie et bien supérieur à celles que donnent les grains et les pommes de terre". En fait, le quetschier était partout plus ou moins présent. H. MATHIEU estimait que, dans les Vosges,

---

(x) La mirabelle quant à elle semblait surtout répandue dans le val de Metz au début du XIXe siècle.

(xx) Coëtche pour MARQUIS et les Lorrains, coiche pour les Vosgiens, questch pour J. C. BRAULT et les Messins au début du XIXe, zwetsche pour les Alsaciens et quetsche pour les Français de 1973 !

il entrait souvent pour plus du tiers dans les plantations fruitières, car la quetsche était recherchée comme un fruit savoureux qu'on faisait sécher en grandes quantités (MARQUIS 1806, H. MATHIEU 1820) et qui donnait lieu à un "commerce d'épicerie" qui le répandait "dans les hôpitaux, chez les confiseurs et dans nos cuisines" (DELAMORRE 1810) et qu'on exportait même "quelquefois à la capitale" (H. MATHIEU).

Parmi les espèces de fruits fins et non arboricoles, le melon, qui exigeait des soins spécialisés, tenait une place privilégiée. Fruit "qui a le plus excité la gourmandise des hommes" (G. GIBAULT 1912), découvert par les Français de Charles VIII en Italie, régal des rois depuis Henri IV, le melon était exclu des cantons "froids" des abords montagnards : DIDELOT (1778) notait que dans la Vôge, "il ne venait en maturité que par beaucoup de dépenses et de soins" et n'avait "ni le goût, ni la beauté de ceux d'un climat plus favorisé", et dans l'arrondissement déjà montagnard de Sarrebourg, le melon ne réussissait que sous vitraux (questionnaire Préfectoral An IX). Par contre, J. C. BRAULT (1826) le signalait dans le Val de Metz "en grande quantité", dans les melonnières et J. P. GRAFFENAUER (1816) notait qu'il ne s'était "naturalisé" à Strasbourg que depuis les années 1800 et qu'avant cette époque, il était peu connu des habitants de la ville qui le tiraient de Metz. La production de melon restera - durant la majeure partie du XIXe siècle - affaire d'amateurs aisés ou de maraîchers. Ainsi à Lunéville, vers 1857, où 20 ares de couches à melons fournissaient 4800 à 5000 unités à l'année (Le Bon Cultivateur de l'Est, p. 258). Comme la consommation de la fraise cultivée (x), la consommation du melon était réservée aux nantis dont les habitudes alimentaires vis-à-vis des fruits différaient très nettement de celles des villageois et des ouvriers des villes.

2° Les types de consommateurs

Les nantis étaient des consommateurs favorisés qui faisaient produire ou achetaient les meilleurs fruits. Ch. DELAMORRE citait dans le département de la Sarre les jardins des "quelques particuliers riches et amateurs de pomologie" où les fruits étaient "d'une grande variété et d'une qualité supérieure". Pour N. LECLERC (1824), les riches de la région de Saint-Nicolas de Port consommaient les fruits de bonne qualité des jardins environnants et des campagnes. Ceux de Gérardmer, (J. B. JACQUOT 1826), en achetaient beaucoup du pays et "une grande quantité qui arrivait les jeudis et les dimanches, soit de l'Alsace soit de Fougerolles et des environs". Ceux de Lorraine et même d'Alsace s'en procuraient dans les vergers fort bien soignés du Val de Metz : Lorry, Vigneulles, Plappeville, Marange, Sylvange, Lessy, où "depuis peu" signalait COLCHEN en 1804, on faisait des envois de fruits frais "par la Moselle et les voitures publiques dans les départements des Forêts, de la Sarre, de Rhin et Moselle et même à Mayence".

Dans les contrées favorisées pour les petits fruits sauvages, myrtilles ou fraises, comme la montagne vosgienne, les riches

---

(x) Selon GIBAULT la vulgarisation de la consommation de la fraise due au bas prix des variétés à gros rendements ne datait que du milieu du XIXe siècle à Paris. C'est vers 1845 que commença la vente des fraises sur les petites voitures. Dix ans plus tard elles valaient 0,20 F la livre, "ce qui ne s'était pas encore vu dans la capitale où la fraise était jadis considérée comme fruit de luxe".

achetaient aux plus humbles, contents de se faire une pièce, la brimbelle, un fruit si abondant que des familles entières se nourrissaient une grande partie de l'année du produit de leur cueillette quoiqu'elles ne la vendaient "ordinairement que deux liards la livre" aux particuliers qui l'achetaient et la faisaient sécher (DIDELOT 1778) ou la fraise, que les paysans des environs de Plombières, même éloignés, de 6 à 7 lieues, portaient dans cette ville pendant la saison des eaux (ibd). A partir des années 1825-1830, c'étaient les nantis qui, les premiers, songeaient à prolonger les "jouissances du riche au-delà des bornes posées par les saisons" (M. BRACONNOT 1844), en adoptant les nouvelles techniques de conservation des fruits par stérilisation. En Alsace, "La cuisinière du Haut-Rhin" (1829-33), proposait à ses lecteurs aisés une manière de conserver les fruits : cerises, prunes, pruneaux, mirabelles, abricots, framboises, dans des bouteilles à large ouverture, couvertes d'une vessie, entourées de paille et trempées jusqu'au col dans l'eau froide d'un chaudron. Sur le versant lorrain, le Moissonneur (1844) proposait le même type de recette pour conserver cerises, prunes, groseilles et autres fruits.

Les villageois mangeaient les fruits qu'ils produisaient et qu'ils ne pouvaient pas vendre si l'occasion s'en présentait. Au début du XIXe siècle, tous les auteurs se plaignaient de la médiocrité de la production fruitière par rapport aux années d'avant la Révolution. Si Marquis reconnaissant que les villageois du département de la Meurthe s'intéressaient plus aux vergers qu'aux potagers c'était surtout, notait-il, parce que les premiers servaient de pacage pour le bétail et ne nécessitaient pas de soin et non pas pour les fruits qu'ils étaient susceptibles de produire . H. MATHIEU (1820) déplorait dans les Vosges, le mauvais entretien des vergers, bien que multiples, et suggérait de remplacer "dans les domaines ces quantités de poiriers, de pommiers qui y étaient avant la révolution", de "multiplier la culture du cerisier, du noyer et de revenir à celle, aujourd'hui oubliée du châtaignier". En 1842, le Bon Cultivateur de l'Est renchérissait : "Aujourd'hui, le verger est une réunion d'arbres mal plantés, plus mal soignés et plus mal venus. Les espèces croissent souvent par aventure, les fruits sont d'ordinaire très médiocres ... Tantôt le sol des vergers est laissé aux mauvaises herbes, tantôt il est appauvri par des céréales" (p. 554 et 55). L'apparition du chemin de fer favorisa sans nul doute l'amélioration de la production fruitière dans certains secteurs proches des voies ferrées. Si en Alsace l'enquête agricole de 1866 déclara"nulle l'importance économique de la culture fruitière"(E. JUILLARD 1953), en Lorraine les enquêteurs signalèrent des améliorations dans la Meuse où, dans certaines communesvoisines du chemin de fer, les cerises et les mirabelles étaient exportées sur Paris ou l'Angleterre. En Moselle les mirabelles de Metz, les cerises de l'arrondissement de Thionville étaient expédiées en "quantité considérable" dans les mêmes directions. Quoi qu'il en soit de ces améliorations, elles ne modifiaient guère le comportement des villageois vis-à-vis des fruits de leur pays qu'ils considéraient comme produits d'appoint financier et alimentaire plutôt que comme élément de repas (cf. infra). Leurs principaux moyens de conservation étaient le séchage et la macération dans de l'eau de vie. Le séchage des cerises, prunes,

mirabelles, poires, pommes, au soleil ardent ou dans le four après la cuisson du pain, était une pratique habituelle (x). Chaque maison recélait dans la belle chambre, le poêle en Lorraine, la Stube en Alsace des sacs de pruneaux blanchis (xx) de poires et de pommes séchées que l'on sortait à l'occasion de visites, aux veillées, en cas d'ennuis intestinaux et pour les humbles cadeaux de la Saint-Nicolas ou du jour de l'An. Les fruits à l'eau de vie, cerises aigres, cerises noires, prunes de préférence, apparaissaient aussi dans les veillées (X. THIRIAT 1869), le dimanche accompagnant les gaufres, le jour du tuage du cochon ou lorsqu'on honorait une visite (J. CRESSOT, 1890). La conservation des fruits par stérilisation semblait s'être répandue plus tardivement chez les ruraux que dans les "bonnes maisons", encore qu'il soit difficile d'affirmer, la progression de cette pratique étant variable selon les ressources des ménages (cf. Chapître IV, la consommation des LEGUMES et infra).

Les ouvriers des villes - les plus aisés - artisans, ouvriers qualifiés des chantiers, petits employés produisaient très souvent leurs fruits dans les jardins qu'ils cultivaient à proximité ou hors-les-murs - ainsi l'allumeur de réverbères de Nancy (CHASSIGNET 1893) qui produisait dans son potager de 8 ares : fraises, groseilles, cerises et pommes. Comme chez les villageois, les fruits étaient considérés comme appoint alimentaire : "de temps à autre, pendant la saison, on peut ajouter aux repas (généralement le soir) quelques fruits, cerises, fraises, groseilles ou pommes, achetés à bon marché, reçus en cadeau ou récoltés dans le jardin" (ibd). Les plus humbles achetaient lorsqu'ils le pouvaient les qualités les moins coûteuses. A Sélestat, le pauvre journalier se contentait de noix séchées (LORENTZ 1787). A Metz, pourtant au coeur d'un secteur déjà spécialisé, "la consommation est restreinte (COLCHEN 1804). A Strasbourg "Le menu peuple mange les fruits à moitié mûrs à cause de leur bas prix" (J. P. GRAFFENAUER 1816). J. B. DEMANGEON (1837) déplorait aussi que les fruits étaient souvent mal mûrs dans les petites villes vosgiennes : les plus pauvres se contentaient de fruits de mauvaise qualité qu'ils mangeaient le plus souvent cuits (xxx), ou ils s'en passaient, et même, chez les ouvriers du textile de la région de Mulhouse (op. cit. p. 237-238), le rapporteur déplorait la rareté de la consommation des fruits cuits au repas de midi, en 1877, comme dix ans plus tôt.

Ainsi chez les moins nantis, comme dans les classes rurales, les fruits de pays se mangeant à la main ou cuits, étaient surtout considérés comme des compléments aux ressources alimentaires.

(x) Cf. Supra MARQUIS, DELAMORRE, H. MATHIEU...

(xx) Cette réserve de sucre naturel était loin d'être négligeable et serait difficile à apprécier par un historien-statisticien qui tenterait d'établir la ration journalière de glucides d'un villageois d'autrefois.

(xxx) Cf. P. PIERRARD (la vie ouvrière à Lille sous le Second Empire) "Jamais les ouvriers ne parlent de fruits frais : mais la poire cuite ou la poire verte en tenaient lieu. Encore ces fruits étaient-ils payés cher car les revendeurs allaient au devant des fermiers, hors la ville, à partir de 5 heures du matin".

Au XIXe siècle, ils semblaient passer inaperçus (x) dans le cortège alimentaire de la majeure partie des habitants de la France du Nord-Est, même dans les milieux bourgeois (xx) où il semblerait d'ailleurs qu'on se méfiait souvent d'eux. Dans le guide de la Bonne Cuisinière édité à la fin du XIXe siècle, l'auteur, Mme DURANDEAU (3) estimait au début du chapitre "fruits", que leur usage alimentaire n'offrait aucun inconvénient sérieux pour la santé sauf lorsqu'en usait sans discernement et sans précaution, puis elle ne présentait quasiment aucun fruit sans en signaler les défauts à l'état frais : l'abricot était lourd et indigeste, les fraises laxatives, froides et lourdes ; les noix et noisettes indigestes, les pêches légèrement laxatives et un peu froides pour l'estomac ; certaines poires cassantes ou croquantes et astringentes ; les pommes fatiguaient les estomacs faibles qui devaient s'en abstenir comme des prunes dont les estomacs normaux ne devaient user qu'avec modération. Les raisins enfin n'étaient pas exempts d'inconvénients pour la santé, certaines variétés pouvant donner des coliques qui avaient souvent des suites rebelles surtout pour les habitants des villes qui devaient plus spécialement s'en abstenir ...

B - LA SITUATION RECENTE

1° La banalisation des fruits dits de pays

Lors de nos enquêtes préliminaires de 1968-70, les témoignages des personnes âgées reflétaient une situation proche dans leur jeunesse de celle du XIXe siècle. Dans les campagnes, on produisait les fruits (sauf la châtaigne et dans une moindre mesure la noix) énumérés un siècle auparavant. La production urbaine et surtout péri-urbaine était encore signalée importante et l'achat en ville, sur le marché, chez les épiciers ou auprès des ambulants était noté par ceux qui n'avaient guère de contact avec la campagne (enquête auprès de 100 personnes âgées en milieu urbain, 1970, cf. CHAPITRE II), quant aux campagnards tous affirmaient qu'ils mangeaient lorsqu'ils produisaient. L'habitude de consommer les fruits à coque, produits localement, s'estompait avec la disparition des arbres ; quelques chataigniers subsistaient et les noyers diminuaient considérablement. En Alsace comme d'ailleurs en Lorraine, le terrible hiver de 1879-1880 en avait fait disparaître des milliers qui n'avaient

---

(x) Ce qui ne veut pas dire pourtant que les villageois n'en consommaient pas ! Bien au contraire, ils ne perdaient rien et utilisaient même une multitude de fruits sauvages. A la saison, les bois et les haies étaient soigneusement débarrassées des prunelles, pommes et poires sauvages, baies de sureau, mûres et framboises et surtout, dans la Montagne vosgienne, des brimbelles, merises, gratte-cul qui servaient à confectionner des "piquettes", des boissons de ménage, des sirops et même des "vins" (cf. chapitre IX, LA CONSOMMATION des BOISSONS).

(xx) J. P. ARON dans le Mangeur du XIXe siècle ne leur consacre aucun paragraphe dans le répertoire alimentaire des mets p. 123-139.

pas été remplacés (E. JUILLARD, 1953). La disparition de l'huile de noix comme huile de table, les hauts prix de l'ébénisterie entre les deux guerres mondiales faisaient le reste (Cf. l'Agriculture dans le département de Meurthe-et-Moselle en 1927 p. 146). L'habitude de consommer les fruits séchés diminuait avec le déclin et la disparition de la cuisson du pain dans les fours familiaux qui s'étaient amorcés dès les dernières décades du XIXe siècle (x). Par contre, la fabrication des conserves de fruits familiales progressait à mesure que se développait l'aisance et se valorisait la notion de pâtisserie-dessert (Cf infra). En 1968-70 parmi les familles rurales que nous avions contactées, la moitié appartenait au milieu agricole et leur moyenne d'âge ne dépassait guère 45 ans, nous pûmes constater un maintien de certaines habitudes anciennes et d'importants changements : une partie importante des ménages produisait encore des fruits (tabl. 41) en particulier les mirabelles (78 % des ménages concernés dont 74 % en totalité), les quetsches (70 %), les pommes (73 %), les cerises (70 %) etc., les poires (58 %) semblaient relativement moins répandues. Vestige d'un passé autarcique récent, chaque famille ou presque possédait souvent un verger avec quelques arbres. La fraise était produite dans plus de 80 % des familles, par contre le melon n'était plus signalé cultivé. Il semble que celui-ci - mise à part la culture maraîchère relativement active au XIXe siècle (cf. supra) - ait toujours été produit par quelques amateurs et dans les "bonnes maisons"(xx). Les témoins anciens le signalaient encore entre les deux guerres, produit chez les jardiniers et par les particuliers surtout dans les environs des villes maraîchères (fourniture des graines ou des replants par les cossonniers, qui levaient fruits, légumes, volailles et oeufs). Puis au fil des témoignages, le melon devenait plus une curiosité qu'une production, selon les témoins, à cause "de la pluie", mais aussi fort probablement à cause de l'abandon de la culture par les professionnels locaux ne luttant plus contre les melons du midi qui parvenaient de plus en plus nombreux sur les marchés au fur et à mesure de l'amélioration des transports. Les "petits fruits", sauf la groseille rouge et dans une moindre mesure la framboise, semblaient en régression par rapport au début du siècle où, selon les témoins âgés, chaque jardin recélait son "coin" à groseilliers et son "quartier" de framboisiers rustiques. La production du rai-

---

(x) Cf. nos articles sur le PAIN PAYSAN dans la FRANCE RURALE de l'EST (op. cit. chap. IV,13).

(xx) R. COLLIN (1969) décrivait le jardin d'un curé vers 1920-1925 "ce jardin qui m'enchantait pour tout ce qu'on y trouvait et qu'on ne trouvait pas dans le nôtre : un petit verger ombreux .. quelques pruniers bas, un cerisier de bigarreaux, quelques pommiers mais surtout, un énorme noyer ... bien exposée au sud, la treille nonchalante accrochait ses grappes de chasselas rose .. Enfin, sous la plate-bande d'où montant la treille, des melons petits, rablés, verts de peau mais à la chair juteuse et saumonée que les invités en soutane dégustaient saupoudrée de gros sel et de poivre gris ... un jardin des Hespérides au regard du nôtre ...". Personnellement il nous souvient, en notre enfance, de ce retraité nanti, sorte de coq de village un peu bavard, qui se vantait d'une belle récolte presque à maturité, laquelle s'en alla une nuit, mystérieusement et fort proprement ensachée..

Catégories de fruits	1	2	3	4	5	6 (x)	7 (xx)
Mirabelles	74	4	22	9	3	74	14
Quetsches	66	4	30	9	3	68	20
Prunes diverses	60	6	34	7	1	70	22
Cerises	58	12	30	22	3	65	10
Pommes	54	19	23	17	6	54	23
Poires	47	11	42	19	4	47	30
Pêches	24	6	70	52	14	25	9
Abricots	8	3	89	52	27	10	11
Raisins	17	8	75	48	17	17	18
Fraises	76	6	18	10	4	78	8
Groseilles à grappes	61	0	39	0	0	76	24
Groseilles à maquereaux	37	0	63	1	1	65	33
Groseilles à cassis	36	0	64	1	4	69	26
Framboises	48	1	51	1	6	70	23
Nèfles	4	0	96	0	1	80	19
Melons	0	0	100	50	27	1	22

% des ménages : 1 - Produisant en totalité 2 - en partie 3 - déclarant ne pas produire 4 - Achetant régulièrement 5 - de temps en temps 6 - jamais 7 - pas d'avis pour les achats

(x) producteur en totalité + non producteurs n'achetant jamais

(xx) ce sont ceux qui n'ont pas pointé la colonne "jamais" sur le tableau d'enquête.

Tableau 41 - PRODUCTION et ACHATS des FRUITS DITS de PAYS dans 70 ménages ruraux (en % du nombre de familles)

sin (surtout à vin) se maintenait localisée aux régions de vignobles ("côtes" de Moselle et collines sous-vosgiennes) et chez les possesseurs de treilles. Les pêches (30 % des familles) et les abricots (11 %) faisaient l'objet d'une production résiduelle liée le plus souvent aux vignobles et aux jardins bien exposés. Cependant que les nèfles, produites par quelques arbres revenus parfois à l'état sauvage, connaissaient encore la faveur de

4 % des familles (x). Autrefois la plupart de ces ménages ruraux se seraient contentés de consommer ce qu'ils produisaient ou ramassaient, en 1968-70, ils achetaient (cf. tabl. 41 colonne 4 à 7). Si aucun ménage ne cultivait plus de melon, 77 % l'achetaient dont 50 % régulièrement, 22 % ne donnaient pas d'avis précis, 1 % seulement déclarait ne jamais en acheter. Les autres fruits produits de façon épisodique ou partielle étaient aussi largement achetés (66 % pour les pêches, 79 % pour les abricots, 65 % le raisin). L'habitude de consommer des fruits commercialisés semblait donc bien répandue dans des milieux réputés les moins perméables aux changements. Les fruits locaux les plus courants étaient peu achetés, sinon dans les ménages non-producteurs (12 % des familles pour les mirabelles, 12 % les quetsches, 8 % les prunes diverses, 14 % les fraises) mais les pommes (28 %), les poires (23 %) et les cerises (25 %) étaient relativement plus achetées comme "folies" pour les premières cerises ou par désir de changer, pour les pommes et les poires. Fait nouveau, confirmé par les témoignages oraux, la tendance des producteurs, même cultivateurs, à se procurer des fruits dits de pays même s'ils en produisaient de semblables, pour des desserts de fête ou de réception certes, mais aussi parfois pour la consommation quotidienne. La notion de fruit-dessert pénétrait les esprits par le biais de la commercialisation qui valorisait l'habitude de consommation. Certains ruraux avaient encore honte de leur production moins régulière, moins présentable que celle des contrées spécialisées et conservaient la conception ancienne du fruit local appoint aux ressources alimentaires quotidiennes plutôt que dessert, qui évoquait en eux, réception, invités, désir de paraître ou de recevoir décemment.

Ainsi l'habitude de consommer les fruits dits de pays est fonction aujourd'hui des achats, même si on en produit encore chez soi, comme nous l'avons montré par l'exemple pris en milieu rural. Ceux-ci se sont tous "banalisés" même ceux, comme le melon, qui étaient rares autrefois.

2° Le maintien de la conservation familiale.

Nous avions été surpris, lors de nos premières enquêtes, du maintien de la fabrication des conserves familiales de fruits de pays (cf. pour les légumes, chapitre IV) en récipients stérilisés ou confits au sucre en particulier. Pourtant moins hantés qu'autrefois par la peur de manquer et moins poussés par le désir de mettre en réserve

---

(x) Parmi les fruits sauvages dont le ramassage était autrefois général et systématique, deux avaient retenu notre attention, la mûre et la myrtille. 30 % des familles interrogées ramassaient encore les mûres (mais 36 % n'avaient pas donné d'avis). Cette importance relative s'expliquait par le maintien de la fabrication familiale des confitures (cf. infra) et dans une moindre mesure celles de sirops. Par contre 10 % seulement des familles cueillaient la myrtille (ou brimbelle), 13 % l'achetaient, 32 % ne naient pas de renseignements précis et 11 % avouaient ne pas la connaître. Il est vrai que la myrtille est un fruit sauvage étroitement localisé au massif vosgien cristallin et à ses bordures gréseuses. Sa consommation reste le fait des familles vosgiennes bien qu'une certaine commercialisation et les déplacements dominicaux urbains en répandent sa consommation dans les villes plus éloignées.

pendant les périodes d'abondance pour les moments de difficulté (x), les ruraux, comme les citadins des petites et moyennes villes, semblaient rester fidèles à la pratique de la conservation familiale des fruits. Plusieurs "fabricants" aimaient nous conduire dans leurs "caves" ou dans leurs celliers et nous faire admirer leurs conserves mises en réserve pour l'hiver. Il était intéressant de connaître l'importance du phénomène, les espèces et la provenance des fruits conservés, les techniques de conservation et de présentation les plus courantes (tableau 42).

Respectivement 83 et 79 % des ménages "jeunes" contactés faisaient leurs conserves de mirabelles et de cerises, celles de prunes et de poires semblaient moins habituellement fabriquées (entre 50 et 60 % des ménages). Les pommes étaient conservées essentiellement sous forme de compote (30 % des ménages). Deux fruits, l'abricot et la pêche,

---

(x) Y. REDING (LES AUTOMNALES, souvenirs d'enfance ouvrière dans la région de Saint-Dizier, 1970 BAR-le-DUC) a analysé avec humour les mobiles qui animaient ses parents, ouvriers métallurgistes, vers les années 1935 : "Quand la belle saison arrive, nos parents, qui sont pourtant des gens robustes, sont tous atteints en même temps de la même maladie, celle de la conserve, provoquée par un virus tenace qui leur a été transmis par de lointains ancêtres ... Sur la fin juin, voici la mère qui s'y met et qui, bon gré mal gré, nous rend malades ... avec ses petits pois. Il faut alors l'accompagner au jardin ou à la portion, ceuillir puis écosser et mettre en bouteilles, après quoi il n'y a plus qu'à surveiller le feu qu'on a allumé sur le trottoir et sous le trépied qui porte la lessiveuse. Ah, comme on est impatient en guettant le moment où ça va bouillir ! ... En juillet, c'est le moment des cerises ; si la cueillette en est amusante et profitable, la mise en bouteilles est moins intéressante, car on n'a pas le droit de les écrabouiller en serrant dessus avec l'index même si le goulot est un peu trop étroit. C'est alors qu'on envie les riches qui ont le moyen d'acheter des bocaux. A peine a-t-on descendu la dernière bouteille de cerises à la cave qu'il faut s'occuper des confitures de fraises ... On pourrait tout aussi bien manger les fraises dès qu'on les a cueillies et acheter de la confiture en hiver, mais c'est une chose impensable, paraît-il ... Puis ce sont les haricots verts, et toujours en bouteilles ! Papa prétend que les Princesses à rames n'ont point de fils ; s'ils se meurtrissait comme moi le bout des doigts en les préparant, il changerait peut-être d'avis, et l'on n'en finit point de taper la bouteille sur le rond de caoutchouc. Mais on sera bien content de manger des haricots verts en décembre ou en janvier, des haricots qu'on aura remontés de la cave au lieu d'aller les acheter chez le Jules ... Cette maladie de la conserve, c'est la crainte de l'hiver qui la provoque, parce que nos parents s'imaginent toujours que la mauvaise saison sera toujours plus longue et plus rigoureuse que celle de l'année passée ... On aura peut-être deux mètres de neige. On sera peut-être bloqué à la maison. C'est alors qu'on verra la mine déconfite de tous ceux qui n'auront pas voulu passer leur été à préparer l'hiver et qui seront obligés de tout acheter. Ils feront comme leurs grands-pères on fait en 1709 ; ils mangeront l'écorce des arbres, ou ils se mangeront entre-eux ... Maman, et elle n'est pas la seule, prétend que le premier gagné est ce qu'on ne dépense pas. Sa mère devait déjà tenir le même raisonnement ..." (p. 191-192).(4).

Catégories de fruits	1	2	3	4	5	6	7
Mirabelles	11	6	83	83	17	79	21
Cerises	10	11	79	76	24	65	35
Poires	19	19	59(x)	81	19	100	-
Quetsches	34	16	50	80	20	--	--
Prunes diverses	41	23	36	88	12	--	--
Pommes	34	31	35	92	8	--	--
Fraises	28	39	32(x)	91	9	100	-
Abricots	25	23	38(x)	15	85	100	-
Pêches	27	23	40(x)	50	50	100	-

1 - Pas d'indications 2 - jamais de fabrication familiale 3 - Fabrication familiale dont : 4 - Fruits produits et 5 - Fruits achetés 6 - au sirop 7 - au naturel

(x) la différence de % sur le total des familles représentent les achats de conserves en boîte (Poires 3 %, Fraises 1 %, Abricots 14 %, Pêches 10 %).

Tableau 42 - FABRICATION, ORIGINE des FRUITS, PREPARATION des CONSERVES FAMILIALES DE FRUITS dans 70 ménages ruraux (en % du nombre des familles)

étaient mis en conserves par 40 % des familles, 85 % de celles-ci achetaient l'abricot à cet effet. Seuls ces deux fruits, et - dans une moindre mesure - la cerise (24 %), étaient achetés. La plupart des familles préparaient mirabelles et cerises au sirop et toutes réalisaient aussi leurs conserves de poires, fraises, pêches et abricots (x), montrant que celles-ci étaient généralement réservées à des desserts que leurs fabricants se souciaient de produire présentables et agréables à consommer. La conservation en bocaux était nettement prédominante (dans 93 % des familles fabricantes pour les mirabelles, 95 % pour les poires, 94 % pour les quetsches, 82 % (xx) pour les cerises, etc..), sauf pour la fraise

---

(x) Avec la popularisation du sucre en poudre après la première guerre mondiale, la confection du sirop, préalablement à la stérilisation, s'était répandue, mais le plus souvent les fabricants se contentaient d'ajouter une cuillerée ou deux directement dans le récipient.

(xx) Quelques ménages utilisaient encore des bouteilles de récupération pour conserver les cerises au naturel. Du fait de leur dimension et de l'usage qu'on leur réservait, les fruits exigeaient des bouteilles à large col qu'on se transmettait de mère à fille. C'est d'abord pour ceux-ci qu'on utilisa de préférence le bocal tel qu'il est connu maintenant.

(32 % des familles seulement). Ce fruit délicat dont la conservation en bocaux n'avait jamais été une réussite était par contre congelée dans 68 % des ménages. Il est certain que la conservation par congélation (pommes en compote, framboise, myrtilles et surtout fraises) a fait de gros progrès depuis ces enquêtes partielles, déjà vieillies, dans ce domaine à évolution rapide. Les vieux procédés de conservation dans l'eau de vie (mirabelles, prunes, cerises aigres) étaient encore signalés dans 11 % des familles. 27 % de celles qui faisaient des conserves de prunes en séchaient encore au soleil de l'été ou dans le four de la cuisinière.

Cette pérennité des habitudes de conservation familiale nous incita à poser la question de leur fabrication à l'ensemble de la France du Nord-Est. En 1972-73, l'habitude de consommer des fruits conservés, fabriqués à la maison est, comme celle des légumes, extrêmement importante, même dans les milieux urbains. Dans les milieux ruraux

MILIEUX RURAUX	Fam.	A			B
- PLATEAU LORRAIN		1	2	3	4
NORD (Etangs, Sarre L. Allemande)	212	38	63	29	90
" (Etangs, Seille L. Française)	146	34	78	16	86
CENTRE (Haye, Saulnois, Saintois)	114	34	15	46	95
OUEST (Bassigny, Barrois, Woëvre)	278	33	35	19	85
SUD (Plaine sous Vosgienne, Vôge)	208	25	49	17	97
- PIEMONT SUD vosgien et f. comtois	217	38	36	29	93
- PLAINE d'ALSACE OUEST P. de Hanau	170	33	48	4	61
" Vignoble	125	36	20	20	66
NORD (Outre-Forêt)	97	38	30	62	97
CENTRE(Rhin& Ill)	187	45	48	34	63
SUD (Sundgau)	317	33	58	13	67

A - Pamplemousse B - Conserves familiales de fruits

1 - Oui 2 - à un repas ordinaire 3 - à un repas de fête

TABLEAU 43 - CONSOMMATION du PAMPLEMOUSSE et des CONSERVES FAMILIALES de FRUITS en MILIEUX RURAUX (+ 60 % d'agricoles) en % des familles contactées et consommatrices.

(tabl. 43) 60 à 97 % des familles concernées par l'enquête, mettent des fruits en bocaux mais cette proportion n'atteint jamais 70 % des familles dans le Centre et le Sud alsacien tandis qu'elle dépasse toujours 85 % des familles contactées dans les villages à prédominance agricole du Nord alsacien, du Nord et de l'Ouest lorrain et vosgien. La tradition, ici, l'emporterait à moins que la conservation par la congélation y soit pour quelque chose. Dans les milieux urbains, la pratique de la conservation touche entre 62 et 76 % des familles dans les localités de moins de 30 000 h, surtout dans les secteurs encore assez traditionnels comme la montagne vosgienne (74 %), la bordure franc-comtoise (73 %), avec une tendance à la diminution en Alsace surtout dans les petites villes de la région strasbourgeoise (48 % des familles) (tabl. 44). Cette pratique, quoique atténuée concerne encore 44 à 63 % des familles dans les villes de 30 à 70 000 h. Dans les grandes agglomérations (tabl. 45), la pratique semble nettement plus vivace dans les villes lorraines (Nancy : 49 % des familles, Metz : 37 %) que dans les villes alsaciennes (Strasbourg : 18 %, Mulhouse : 23 %). Phénomène très intéressant, qui témoigne de l'importance encore actuelle des jardins et des vergers de banlieues ; des liens de leurs habitants avec les campagnes environnantes, de la mentalité des familles d'origine rurale et propriétaires, pour la plupart, de pavillons qu'il faut payer ; on note surtout dans les deux grandes villes alsaciennes, une fabrication familiale bien plus importante en banlieue qu'en ville (à Strasbourg-ville : 18 % contre 56 % à Strasbourg-banlieue, à Mulhouse : 23 %, contre 56 % des familles concernées). Le même phénomène, quoique atténué, se perçoit à Nancy et surtout à Metz. Dans les milieux industriels (tabl. 46), la pratique de la conservation familiale, liée aux jardins et vergers ouvriers mais aussi, comme ailleurs, aux achats (x), est importante et touche autant de familles dans l'Ensemble sidérurgique et dans les Houillères (73 %) mais diminue sensiblement tout en restant importante dans les cantons déjà "urbanisés" de Forbach I (46 %) ou Woippy (49 %). Quoi qu'il en soit, dans tous les milieux, il est très rare de trouver moins de 50 % des familles qui ne confectionnent pas de conserves de fruits en bocaux. L'ampleur de l'enquête et le public contacté ne nous permettaient pas d'évaluer les quantités de conserves fabriquées et consommées qui sont sans nul doute importantes dans les milieux ruraux et industriels où la question de l'entrepôt ne se pose guère.

L'habitude de fabriquer et de consommer les confitures reste, elle aussi, très répandue. En 1972-73, celle-ci n'a pas donné lieu à une question spéciale, mais de nombreux enquêteurs l'ont signalée, pratiquée dans de nombreuses familles. Les enquêtes préliminaires de 1968-70 - malheureusement essentiellement axées sur le milieu rural - permettaient d'apprécier l'importance de la fabrication autrefois et aujourd'hui Presque tous les témoins âgés interrogés évoquaient la confection familiale des confitures, l'un d'entre eux pourtant, d'un milieu modeste, nous disait : "on faisait peu de confitures car le sucre était trop cher, mais surtout des marmelades de quetsches et de mirabelles qu'on cuisait durant 24 heures et qu'on mettait dans des pots de grés (xx). En fait cette tech-

---

(x) Des sondages sur les marchés des petites et moyennes localités nous ont permis de constater que les ménagères profitaient des périodes où des fruits "pas chers" étaient vendus pour faire leurs conserves. C'était en particulier le cas pour la pêche et l'abricot.

(xx) Un témoin décrivait ainsi la confiture de quetsches que fabricait sa mère : "elle mettait les quetsches dans des pots de grés, sans sucre, avec les noyaux et passait au four trois ou quatre fois, après la cuisson du pain, celà donnait une confiture brune, parfumée à cause des noyaux".

MILIEUX URBAINS	Fam.	A			B
Au-dessous 30 000 h		1	2	3	4
- V. de Lorraine et confins					
" " NORD, Langue Allemande	245	45	64	26	62
" " CENTRE et SUD	354	43	22	35	76
" Vallée de la MOSELLE VOSGIENNE	211	55	27	39	70
" Vallée de la MOSELLE LORRAINE	201	53	25	26	64
" Vallée de la MEURTHE	403	48	42	38	70
" Vallée de la MEUSE	451	69	31	27	68
" de la MONTAGNE VOSGIENNE	879	54	38	30	74
" de la BORDURE FRANC-COMTOISE	246	48	37	17	73
- V. d'Alsace et Confins					
" " bordure OUEST	417	46	35	49	68
" NORD (Outre-Forêt et Haguenau)	266	53	30	21	63
" REGION STRASBOURGEOISE	260	41	81	26	48
" CENTRE et SUD (Ill et Rhin)	354	60	24	33	59
- De plus 30 000 à moins 70 000 h					
Vallée de la MOSELLE : EPINAL	259	54	35	42	63
" : THIONVILLE	252	39	58	24	59
Porte d'ALSACE : BELFORT	232	55	43	27	53
Plaine d'ALSACE : COLMAR	134	56	40	24	44

A - Pamplemousse B -Conserves familiales de fruits

1 - Oui 2 - à un repas ordinaire 3 - à un repas de fête 4 - oui

TABLEAU 44 - CONSOMMATION DU PAMPLEMOUSSE et des CONSERVES FAMILIALES en MILIEUX URBAINS (moins de 70 000 h) en % des familles contactées et consommatrices.

AGGLOMERATIONS : plus de 100 000 h	Fam		A		B
- Vallées MEURTHE et MOSELLE		1	2	3	4
NANCY-ville	471	73	37	38	49
METZ-ville	363	40	48	38	37
NANCY banlieue	583	59	28	36	59
METZ-banlieue	362	48	47	37	50
- Plaine d'ALSACE : STRASBOURG-ville	161	43	51	50	18
MULHOUSE-ville	129	67	48	26	23
STRASBOURG banlieue	291	68	27	32	56
MULHOUSE banlieue	165	48	29	33	56

A - Pamplemousse 2 - Conserves familiales de fruits

1 - Oui 2 - à un repas ordinaire 3 - à un repas de fête

TABLEAU 45 - CONSOMMATION du PAMPLEMOUSSE et des CONSERVES FAMILIALES de FRUITS en MILIEUX URBAINS (Agglomérations + 100 000 h) en % des familles contactées et consommatrices.

nique de "cuisson longue" semblait être de règle pour toutes les confitures : celle de quetsches (évoquée par 60 % des témoins), "cuites sans sucre pendant 12 heures avec des petites poires très sucrées appelées poirottes" ; celle de mirabelles (50 % de témoins), "qu'on faisait cuire longtemps dans un chaudron de cuivre, 1/4 de livre de sucre par livre de mirabelles" ; celle, aujourd'hui fort probablement disparue, "faite avec mélange de carottes, raisins, poires, pommes, quetsches, tout ceci additionné de sucre qu'on faisait cuire toute la journée". Certains témoins des environs de Metz (Gorze, Vatimont) en Moselle, appelaient ces marmelades : lentoir, lendoir ou latoire. AURICOSTE de LAZARQUE (1892) décrivait la fabrication du latoire (Latiare dans le pays de Moyeuvre, quetchschenkraut près de Thionville, leckmerig aux environs de Boulay, schlegen ou schlenken en allant vers Sarrebourg), marmelade faite avec des quetsches dénoyautées qu'on faisait cuire 7 ou 8 heures dans un chaudron d'airain en remuant constamment pour empêcher le jus de "se gratiner" au fond, on pouvait y ajouter des carottes, des poires, des noix fraîches pelées et ... des cailloux bien propres. Ceux-ci, paraît-il, empêchaient la confiture d'attacher en s'agitant constamment (p. 254, op. cit.). Il semblerait que la confection des confitures, qui n'étaient finalement qu'un concentré par cuisson lente du sucre des fruits et de certains lé-

MILIEUX INDUSTRIELS			A		B
	Fam.	1	2	3	4
Canton de AUDUN le ROMAN	331	47.	41	17	81
" BRIEY	381	43	50	36	70
" CONFLANS-JARNY	224	68	35	31	89
" LONGWY	473	43	46	15	68
" ARS-sur-MOSELLE	147	58	22	28	78
" FLORANGE	444	48	42	39	69
" FONTOY	178	51	48	16	75
" HAYANGE	408	45	44	34	83
" MOYEUVRE	416	43	40	24	56
" ROMBAS	414	40	49	33	64
" WOIPPY	395	40	40	41	49
Ville de LONGWY	70	51	39	33	50
ENSEMBLE : Fer et Sidérurgie	3881	44	42	29	73
Canton de FAULQUEMONT	126	53	60	27	83
" FORBACH I	142	20	39	64	46
" FORBACH II	309	37	37	45	70
" FREYMING	241	51	62	27	70
" GROSTENQUIN	95	61	95	31	86
" SAINT-AVOLD	298	42	57	40	82
ENSEMBLE : HOUILLERES	1211	43	58	37	73

A - Pamplemousse B - Conserves familiales de fruits

1 - Oui 2 - à un repas ordinaire 3 - à un repas de fête

TABLEAU 46 - CONSOMMATION du PAMPLEMOUSSE et des CONSERVES FAMILIALES de FRUITS en MILIEUX INDUSTRIELS (Sidérurgie et houillères) en % des familles contactées et consommatrices.

gumes, se soit intensifiée vers le fin du XIXe siècle avec la popularisation du sucre (x) plus ou moins raffiné : "on achetait toujours du sucre en pain pour les confitures, ce sucre, paraît-il, était supérieur", mais on achetait aussi de plus en plus "du sucre cristallisé" ordinaire moins cher d'un sou". A quelques exceptions près, on utilisait les mêmes fruits qu'aujourd'hui, les groseilles en tête, prunes, mirabelles et fraises en excellente position mais il semblerait qu'on faisait plus de confitures de quetsches et de petits fruits sauvages (mûres, myrtilles, fruits de l'églantier (xx) et moins de fraises, de framboises (associées le plus souvent aux groseilles), de gelées de pommes (préparation plus longue). Les enquêtes parmi les ménages "jeunes" permirent d'apprécier le maintien de l'habitude de consommer les confitures de fabrication familiale à base de fruits de pays (tabl. 47). Trois espèces étaient surtout consommées régulièrement, celles de groseilles, de fraises et de mirabelles

---

(x) L'habitude de consommer le sucre dit scié (en morceaux) se répandit vers 1895-1900 mais le sucre en pain conique ou pyramidal chapeauté de papier bleu, était encore évoqué par la majorité des témoins âgés. Il est vrai que sa relance éphémère pendant la guerre de 1914-18 (raffineries du Nord détruites ou occupées) pouvait, dans une certaine mesure, troublerles souvenirs de plusieurs. Les épiciers possédaient un couteau entièrement métallique, genre rogne-pieds des maréchaux ferrants et un petit maillet en bois. Ils cassaient le sucre au moyen de ces deux instruments (pensons aux expressions "on va lui casser du sucre" ou "casser du sucre sur le dos de quelqu'un !") pour le peser et le livrer au détail. Les ménagères avisées demandaient de préférence des morceaux de la pointe du cône appelée "pain de sucre" en s'exprimant ainsi, du moins dans la montagne vosgienne "Donnez-moi de l'à Son (ou de l'Asson) ce qui voulait dire du faîte du cône, la base comprenait toujours une masselotte de moindre densité et par conséquent de moindre qualité". Même type de témoignage d'une vieille épicière qui succéda à sa mère dans la profession à Nierderbronn-les-Bains en Alsace : "on trouva du sucre en pain jusqu'en 1914. Il était emballé dans du papier bleu foncé. La pointe avait le plus de valeur, car c'était elle qui retenait le plus de sucre. Une cliente se le faisait toujours réserver et elle aurait été très en colère si l'épicière ne lui avait pas fait ce plaisir. Un de ces sucres en pain pesait 10 à 15 kg et le marchand le mettait en morceaux avec marteau et un poinçon. Mais en 1906, on trouvait déjà le sucre en morceaux et le sucre fin (Zuckermahl)". Quelques témoins aussi, parmi les plus pauvres, évoquaient la mélasse et la cassonade dont les tonneaux, éléments essentiels sur les comptoirs des épiciers, dans les dernières décades du XIXe siècle, perdaient de plus en plus d'importance au fur et à mesure de l'amenuisement de la cohorte des consommateurs les moins nantis.

(xx) Rosiers des chiens-gratte cul" les anciens faisaient avec la pulpe du fruit, une confiture aigrelette et agréable ..."(X. THIRIAT p.187 op. cit. chapitre II n° 61). Cette confiture de gratte-cul ("schopé-cul" en patois de la montagne vosgienne, "Bouttemouss" en dialecte alsacien, "Hagebutte" en allemand) ne concernait que 5 % des témoins âgés, n'était plus signalée dans les ménages "jeunes" en 1968-70.

Confitures - gelées	1	2	3	4	5	6	7	8
Groseilles	68	12	17	3	73	7	10	10
Fraises	67	17	13	3	72	6	16	6
Mirabelles	60	22	13	5	76	4	10	10
Pommes	40	17	35	8	79	3	9	9
Coings	35	18	42	5	50	6	16	28
Prunes	30	9	58	3	43	4	13	40
Abricots	25	30	38	7	15	21	64	-
Cerises	23	27	45	5	67	10	23	-
Cassis	22	10	61	7	58	16	5	21

1 - Consommées régulièrement 2 - rarement 3 - jamais 4 - pas d'avis
5 - Fabriquées totalement 6 - partiellement 7 - achetées 8 - pas d'avis

TABLEAU 47 - PRINCIPALES CONFITURES CONSOMMEES, FABRIQUEES et ACHETEES dans 60 MENAGES RURAUX en % des familles concernées ou consommatrices.

La plupart des ménages consommateurs les fabriquaient, sauf celles d'abricots, signalées consommées régulièrement par 25 % des familles, achetées totalement par 64 % de celles-ci, en partie par 21 % et fabriquées par 15 % seulement.

Ainsi l'habitude de consommer des fruits conservés et des confitures fabriquées à la maison, type d'habitude alimentaire ancienne, né chez les bourgeois du désir de jouir constamment des bonnes choses de la terre (et de ne point les perdre !), et chez les moins nantis de la nécessité de constituer des réserves pour les mauvais jours, semble se maintenir très vivace dans la France du Nord-Est. Ceci n'exclut pas, tant s'en faut, l'achat des conserves de fruits et des confitures dites "industrielles", surtout parmi les populations ouvrières et dans les grandes villes. Mais il resterait à montrer par des enquêtes globales, que nous n'avons pas pu mener autant du côté des vendeurs que de celui des consommateurs, l'importance de telles consommations.

LA CONSOMMATION des FRUITS EXOTIQUES

Contrairement à celle des fruits de pays, l'habitude de consommer les fruits "exotiques" c'est-à-dire étrangers à la contrée, était limitée - du moins au début du XIXe siècle - à quelques privilégiés qui parvenaient à se les procurer. La lenteur de la pénétration de la consommation dans les milieux plus modestes, liée bien plus à des impératifs commerciaux et économiques qu'à un manque d'intérêt de la part des consommateurs, est un excellent exemple à suivre pour montrer qu'entre la con-

naissance et la banalisation d'un produit alimentaire, il pouvait s'écouler autrefois plusieurs décennies.

A - GENERALITES

1° Les tentatives de culture

Les esprits curieux et intéressés des siècles passés tentèrent les cultures exotiques dans nos contrées mais, à quelques exceptions près, celles-ci ne pouvaient que rarement produire des fruits hors de leurs zones optimales, les régions subtropicales ou tropicales, même en pratiquant des techniques de culture très particulières. Les orangers et à plus forte raison les bananiers, étaient surtout des arbres d'ornement. Même dans le climat parisien l'oranger, que les grandes maisons et les grandes villes entretenaient et protégeaient soigneusement l'hiver dans "leurs orangeries", ne produisait guère que des fleurs (qu'on pouvait vendre). Du reste, la plupart des arbustes étaient des bigaridiers, c'est-à-dire des orangers à fruits amers et non des espèce à fruits doux.

Le figuier pouvait plus facilement fructifier et J. C. BRAULT (1826) signalait sa présence dans les riches vergers soigneusement entretenus du Val de Metz où "la figue rouge et la verte venaient assez bien", mais il était trop exposé aux aléas des printemps froids et humides. Le figuier restait, comme l'oranger (mais on pouvait manger ses fruits), même en Alsace, "une curiosité" dans quelques jardins de nantis : curés, bourgeois ou riches retraités" ... Merveilles des merveilles ! un oranger les pieds plantés dans un tonneau scié par son milieu ... et autre merveille un figuier ... avec ses fruits nigauds et mous, couleur de nuit d'orage" R. COLLIN (vers 1925). Le cas de l'ananas était différent. Sa production de grand luxe était pratiquée uniquement dans les jardins de très grandes maisons là où les jardiniers pouvaient disposer de serres spéciales chauffées et vers les années 1830-1840 chez les primeuristes surtout des environs de PARIS. La mode s'étant mise de la partie, il n'était pas possible de présenter décemment un dessert chez les nantis sans un bel ananas (x). La culture de l'ananas connut ainsi son apogée en France entre 1840 et 1860(xx) mais la production locale - pourtant de qualité supérieure - ne put résister à l'arrivée des conserves d'ananas appertisées et plus tardivement des fruits frais, vers 1860-70, cultivés en plein champ aux Canaries, aux Açores et aux Antilles. Alors que les producteurs locaux devaient vendre leurs fruits 20 à 25 F la pièce, ceux des Antilles arrivaient à Paris à 2 F et ceux d'Amérique du Sud se vendaient 1,25 F à 1,50 F ! (xxx) L'ananas frais

---

(x) Cf. J. P. ARON op. cit. reproduction du "DESSERT" où 4 ananas trônent en bonne place et du "GOINFRE" où figure en premier plan un ananas en pot avec son fruit (encart p. 128 et 129).

(xx) la culture réussissait même en pleine terre vers 1830 grâce à l'introduction du thermosiphon mais il fallait un an et demi à trois ans pour obtenir un fruit d'une plante qui ne fructifiait qu'une fois.

(xxx) G. GIBAULT (1912) signalait que la culture avait cessé dans les environs de Paris vers 1900 où les derniers producteurs vendaient encore l'ananas 12 à 15 F la pièce à quelques riches amateurs, mais qu'elle continuait à Paramé en Bretagne.

n'était pas à la portée de toutes les bourses mais il n'était plus un dessert uniquement réservé aux princes !

2° La commercialisation était donc en fait l'unique source d'apport des fruits exotiques. Les oranges, par exemple surtout avant 1850, venaient de Nice et de Menton mais elles ne résistèrent guère dans la seconde moitié du siècle, à la concurrence de celles d'Espagne (les valences), d'Algérie et de Malte. Elles étaient chères pour les bourses modestes. HANAUER (op. cit. p. 258) signalait qu'elles se vendaient à Strasbourg en moyenne 30 centimes pièce au début du XIXe siècle, 20 centimes entre 1826 et 1850 et 15 centimes vers 1870-1875 ; vers 1895 "elles coûtaient plus cher qu'aujourd'hui, 4 sous pièce, alors que pour 2 sous on avait un café extra" (H. JACOB, sur les confins belges de la Lorraine). En 1900 (F. BARTHELEMY) (5), elles se vendaient en Espagne, à la production en moyenne 25 à 30 F le mille en vrac et 40 à 50 F en caisses. Aux halles centrales à Paris, une caisse de 240 à 490 fruits atteignait 23 à 25 F quel que soit le nombre de fruits qu'elle contenait. Le commerce de détail prenait 60 à 100 % de bénéfice et une orange était ainsi vendue à Paris à vingt fois la valeur qu'elle avait dans son pays de production. Paris, d'ailleurs, jouait un rôle de redistribution ; vers 1870 par exemple, sur 83 millions d'oranges expédiées au jour de l'an dans la capitale, 1/5e seulement était consommé sur place, le reste étant réexpédié vers les villes du Nord, du Centre et de L'Ouest (x). La commercialisation de la banane fut bien plus tardive. P. HUBERT (1907) notait qu'en France en 1897, on importait 5 000 régimes et en 1904, 250 000, soit environ 40 millions de fruits, qui se vendaient 15 centimes (3 sous) pièce au détail. Paris seul en absorbait la moitié, Marseille et Bordeaux venaient ensuite (6) et il ajoutait : "cette consommation n'a pas encore pénétré les campagnes". C'était donc par l'intermédiaire de la ville et des circuits de distribution existants que les nouvelles habitudes de consommation ne pouvaient que se répandre. Cela justifiait les occasions particulières d'achat et de consommation et ajoutait encore du prestige à des fruits que leur origine lointaine, leur rareté et leur prix déjà leur conféraient.

B - LES ORANGES et les BANANES

1° Les occasions d'achat

C'était d'abord en ville qu'on pouvait se procurer les oranges et qu'elles excitaient les convoitises. R. PERROUT (1920) évoquait dans Epinal, vers 1840 : "... tous les ans, vers le temps de Noël arrivaient les marchands du midi... Ils étalaient leurs produits exotiques, des fruits du soleil, oranges, dattes et grenades que les marmots dévoraient des yeux, le nez écrasé contre les vitres de la devanture". Aussi nos témoins ruraux nous signalaient qu'on se les procurait à l'occasion d'un voyage en ville agréable : "mon père les avait achetées à la foire de Nancy en 1910" ou mercantile : "en vendant à la ville une oie et des canards, la grand'mère acheta deux douzaines d'oranges" (Almanach de la Terre Lorraine 1929 p. 142). "Les Espagnols en ven-

---

(x) Cf. le grand dictionnaire Larousse universel du XIXe siècle p. 1406, article "orange" dans lequel la consommation des oranges à Paris, en 1854, était évaluée à environ 5 millions de fruits.

daient". Ces marchands méridionaux ou espagnols (en tous cas noirauds, à l'accent chantant et au français souvent approximatif) semblaient être l'élément moteur de l'installation de l'habitude, au moins dans les villes. N'apparaissant d'abord qu'au moment des fêtes (cf. R. PERROUT) ils finissaient par s'installer définitivement et P. GAXOTTE n'hésitait pas à représenter la "boutique de l'Espagnol" comme un élément commercial révolutionnaire au moins pour "le commissionnaire" qui se chargeait chaque semaine de relations entre le bourg et la capitale départementale : "un seul magasin était exclu de ses tournées : la boutique de l'Espagnol. Sans doute sentait-il que dans notre vie si lente, notre économie si bien réglée, l'Espagnol représentait l'élément perturbateur, révolutionnaire. Il ne pouvait pas le souffrir ... C'était un véritable Espagnol ... Son magasin s'appelait "Aux fruits d'Espagne" ... Cette boutique recélait l'exotisme, le ciel et le soleil des pays chauds ... L'Espagnol bousculait nos traditions culinaires. On disait : "Vous trouverez cela chez l'Espagnol ... il faut voir ce que l'Espagnol a reçu". Il vendait mille choses que personne ne vendait au village, des oranges, des mandarines, des pastèques, des bananes, des dattes, des poivrons, des pamplemousses, des citrons, des ananas .., l'Espagnol ... perturbait notre univers. Il donnait à notre géographie une rallonge poétique. Les jours de promenade, nous autres lycéens passions quelquefois devant son étalage. La colonne alors ralentissait sa marche. Nous regardions les fruits. Nous rêvions de jardins inconnus" (P. 245 et 246). L'orange allait aussi vers le consommateur. Dans les cités ouvrières du secteur sidérurgique, les Italiens parcouraient chaque jour les rues accompagnés d'une large voiture basse et plate où étaient étalés, hormis quelques légumes, des fruits : pommes et oranges (G. de CANISY 1919). Quelques témoins signalaient "vers 1900, les oranges apportées par un épicier qui venait faire des tournées au village". Au début du siècle, B. CURIEN-GIROT (1970) évoquait les marchands fruitiers dans les rues ouvrières de son bourg de Cornimont voué à l'industrie textile. Ceux-ci, semble-t-il, n'apparurent que plus tardivement - entre les deux guerres - dans les villages purement agricoles, où V. DELEPEE (1933) les signalait qui vendaient dans les rues, outre les primeurs, des fruits exotiques, oranges ou bananes. Deux témoins seulement - vers les années 30 - recevaient, l'un "au Nouvel An, un panier d'oranges et de mandarines que sa marraine envoyait directement du midi", l'autre "en hiver, tous les mois un colis de Monaco où vivait sa tante". Comme l'orange, la banane était d'abord découverte en ville : "au cours d'un voyage au Havre en 1920, je les avais vues accorchées dans un magasin, intriguée je suis entrée demander ce que c'était. Je ne pensais pas qu'on pouvait les manger", puis apportée par les marchands, mais sa commercialisation plus tardive, les circonstances différentes de consommation en faisait un fruit bien moins prestigieux que la "pomme d'or".

(x)Bien plus tardivement, dans notre prime jeunesse, vers les années 1936-39, notre mère n'effectuait jamais un de ses rares voyages au chef-lieu sans s'arrêter "aux produits d'Espagne" pour acheter un kilogramme d'oranges et de mandarines que nous cherchions avec impatience à voir dès son retour. Il est vrai que nous appartenions déjà à un autre monde, à ce dernier quarteron de familles modestes et nombreuses qui ne pouvaient guère délaisser la campagne pour l'usine ou la ville, et supportaient les terribles conséquences du premier conflit mondial.

2° Les circonstances de consommation toujours exceptionnelles pour la majorité, étaient rarement mentionnées avant 1870. Certes, J. B. DEMANGEON (1837) faisait allusion à la consommation de "fruits et denrées coloniales" au repas de midi des "heureux du siècle" dans les Vosges, mais il n'en donnait pas la nature. J. B. SIMONIN (1854) mentionnait à Nancy des oranges venant du Sud de la France, du Portugal et de Malte, mais il ne précisait pas les occasions de consommation ou les types de consommateurs. tous les vieux témoins que nous interrogions en1968-70 avaient toujours connu les oranges : "aussi loin que remontent mes souvenirs, on connaissait les oranges", "depuis mon enfance nous avions toujours connu les oranges". Mais tous les témoignages concordaient surtout avant 1914 : les occasions de les recevoir étaient très rares, quelque fois par an, à la Saint-Nicolas, à Noël, au jour de l'An et plus exceptionnellement encore lors d'une visite venue de la ville ou d'une plus lointaine contrée, si l'on était malade, lorsque les médecins, qui s'étaient avisés qu'elles pouvaient avantageusement remplacer les tisanes insipides, les conseillaient. "A la Saint-Nicolas, on mettait toujours dans l'assiette aux friandises (avec noix, noisettes, pruneaux et autres fruits séchés) deux oranges". Situation de privilégiés, car de plus modestes se contentaient de quelques quartiers et les plus pauvres s'en passaient ! A la Noël, comme P. GAXOTTE (1900-1905), on en trouvait une près de son assiette : "le lendemain à midi (le jour de Noël), je recevais une orange qui était un fruit rare, un fruit d'or, riche des enchantements exotiques", "et les mandarines n'apparaissaient .... que dans les occasions exceptionnelles, au Nouvel An, à Noël, pour la fête de Saint-Nicolas" (ibd). "Le jour de l'An, toute marraine soucieuse de ses devoirs alignait toujours pour ses filleuls sur la longue table du poële, les oranges parmi les pipes en sucre, les pains d'épices et les "papillottes" dont le papier frisé cachait un gros fondant rose" (J. CRESSOT 1890). On les recevait aussi du curé ou de l'instituteur lorsqu'on leur souhaitait "le bon an" ou bonne fête à Pâques et à Noël. Tel témoin en mangeait lorsque "à Noël l'épicier en offrait en cadeau à ses clients" (vers 1900), ou "lorsque le boulanger lui en donnait avec du chocolat". Quelquefois, c'était un oncle, une tante, un invité qui les apportaient de la ville : "j'ai mangé ma première orange en 1907, apportée par les tantes". Les occasions de consommation étaient, semble-t-il, encore plus rares en Alsace-Lorraine occupée où quelques témoins âgés nous signalaient la découverte et la consommation des oranges "en 1919, après une distribution gratuite", "lorsque les soldats français en ont apporté". De ce fait l'orange était plus un fruit cadeau, un fruit symbole, qu'un produit alimentaire. Elle restera longtemps le fruit exceptionnel "qu'on caressait avant de le manger", qu'on pouvait perdre à force de le ménager : "... les oranges duraient longtemps ; alignées sur une tablette de l'armoire, elles attendaient qu'on vînt les chercher pour le partage ou la salade au kirsch. A force de ménager, combien ont été oubliées ! Elles se désséchaient, se ratatinaient sournoisement, devenaient de petites balles coriaces et vides, dont l'écorce sonnait comme du bois. On se promettait alors une sagesse plus avisée ... mais comme il est difficile de renoncer à l'épargne, quand on en vit ! ..." (J. CRESSOT, 1890). Orange dont on pouvait rêver comme

P. GAXOTTE même si cela paraissait naturel de s'en passer : "Peut-être aurais-je du mal à faire croire à un jeune lecteur qu'à douze ans, je considérais les oranges comme un fruit prestigieux et rare ... je n'étais point différent des autres. Je vivais et je mangeais comme tous mes camarades. Nous ignorions mille raffinements devenus des banalités. Personne n'en souffrait et quand les mamans économes nous disaient : "les mandarines, c'est pour les malades ... vous êtes bien portants...", cette explication nous semblait naturelle. Ce qui ne l'empêchait pas - interne au lycée de Bar-le-Duc - de réaliser sa convoitise avec cinq ou six "grands" et de se faire apporter clandestinement "une serviette pleine de fruits du midi". "Ce fut une grande orgie".

Entre les deux guerres mondiales, les oranges apparaissaient plus souvent mais presque toujours dans des criconstances exceptionnelles, fêtes patronales, noces, baptêmes et communions, mêlées aux fruits de pays conservés en sirop, dans la salade de fruits ou agrémentant les coupes ou corbeilles, apanages des nantis quelque soixante-dix ans auparavant. Quelques témoins aisés (une sage-femme, une commerçante) estimaient que l'habitude de consommer régulièrement des oranges se répandait en hiver dès les années 1925. Pour la majorité, les oranges ne se consommèrent plus régulièrement dans les campagnes que vers les années 30 (cf. supra, les occasions d'achat) et c'était seulement à partir des années 1950-55 qu'on pouvait considérer que l'orange était devenu un fruit banal pour tous. Dans les villes, l'évolution était bien moins tardive. Les rurales émigrées entre les deux guerres, nous signalaient une consommation bien plus régulière. En 1936, l'orange et la banane étaient, avec la pomme, les deux fruits frais consommés dans les familles modestes de Nancy, sa banlieue et autres petites villes de la vallée de la Meurthe.

Aucun des témoins âgés n'ignorait l'existence des bananes mais les témoignages de première consommation entre les deux guerres mondiales, à partir de 1920-1925, abondaient surtout chez les ruraux. Avant 1914 ils étaient bien plus rares et ils émanaient de citadins qui avaient toujours habité en ville ou de ruraux qui avaient eu plus ou moins de contacts avec elle : "banane pour la première fois en 1900", "vers 1908, lors de mon arrivée à Nancy", "avant la guerre de 1914, ramenées par un ami des Antilles, ingénieur à la compagnie Transatlantique", " pour la première fois en 1904 étant soldat", "vers 1910-13", "en 1913 à l'occasion d'un voyage à Marseille". P. GAXOTTE (né en 1895), quant à lui, signalait (1968) sa première consommation à l'âge de 16 ans, c'est-à-dire vers 1911. C'était toujours un événement, ainsi que le rappelait Madame de DIETRICH à Niederbronn-les-Bains en 1968 : "en 1910, la tante de mon mari nous rapporta trois bananes de Strasbourg. C'était une grande délicatesse. J'en garde un souvenir merveilleux car elles ont fait énormément d'effet". Sous l'occupation allemande il est vrai, ajoutait-elle, "à par les oranges, on ne connaissait aucun de ces fruits exotiques, sinon peut-être les figues et les dattes. Ce n'est que lorsque nous sommes redevenus français que nous les avons connus. "La plupart des témoins situaient leur première consommation après 1919 et particulièrement vers les années 20-25 : "j'ai mangé des bananes pour la première fois en 1925, c'était un membre de la famille qui nous les avait rapportées d'un voyage aux colonies", "pour la première fois, à l'âge de 18 ans en 1921, elle était bonne et avait coûté 10 sous", "achetée vers 1920 pour les enfants","en 1925 à une noce". Elles étaient découvertes parfois d'une fa-

çon assez comique : "un jour une demoiselle vint faire une visite chez une personne d'environ 60 ans (en 1925). Elle lui demanda d'où provenait cette pomme de terre longue qu'elle épluchait", "une autre reçut (à peu près vers la même époque) des bananes ; n'en ayant jamais vu, elle les donna au chien (xx). D'autres témoins, moins nombreux et avouant n'avoir jamais quitté la campagne, déclaraient une première consommation après la seconde guerre mondiale : "après 1945, achetée pour voir ce que c'était, par curiosité puis par goût", "la première fois, lors du mariage d'une cousine après la deuxième guerre mondiale". Plus tard venue que l'orange, la banane semblait jouir d'un prestige moindre. Elle ne pouvait plus guère figurer dans le cortège des cadeaux de fête sinon chez les plus pauvres. Plus rustique, elle n'incitait pas à rêver mais son rôle alimentaire par contre semblait mieux reconnu.

En 1968-70, l'habitude de consommer oranges et bananes était définitivement installée. 85 % des ménages "jeunes" ne milieu rural achetaient l'orange régulièrement, 9 % rarement, 4 % n'avaient pas donné d'avis et 2 % seulement déclaraient ne jamais en acheter. Si mandarines et clémentines étaient achetées moins régulièrement (respectivement par 67 et 57 % des familles) c'était, semble-t-il, pour des raisons de prix. 80 % des familles achetaient des bananes régulièrement, 10 % rarement, 5 % déclaraient ne jamais en acheter, 5 % ne donnaient pas d'avis. La consommation de ces fruits exotiques était devenue banale dans la majorité des familles interrogées.

C - LES AUTRES FRUITS

1° Les ananas

En 1968-70, 36 % des témoins âgés de la ville et de la campagne déclaraient connaître et avoir consommé des ananas en boîte. C'était la seule conserve "industrielle" dont l'habitude de consommation semblait notoirement importante(x). Comme pour les conserves de pêches et d'abricots, la première guerre mondiale avait joué un rôle dans la connaissance du produit (cf. supra) : "pour le première fois en 1914, un lieutenant m'en a fait goûter", et contribué à répandre sa consommation - au moins dans les contrées lorraines - à partir des années 1920-25. Comme les conserves de petits pois, les ananas en boîte étaient utilisés dans les noces, les banquets et les repas familiaux de fêtes en

---

(xx) "Was der Bauer nicht kennt, das frisst er nicht" disait-on en Alsace (ce que le paysan ne connaît pas, il ne le mange pas) ...

(x) Peut-on établir un rapport entre la consommation de l'ananas, apanage des nantis au XIXe siècle, connu donc envié par ceux qui ne pouvaient s'en offrir et l'extension relativement rapide et importante de la consommation de cette conserve "industrielle" ? Il est certain que l'ananas fut "un fruit moins recherché lorsqu'il se trouva à la porté de toutes les bourses (G. GIBAULT 1912 op. c. p. 324) et que certains conserveurs malhonnêtes ne se gênaient pas pour substituer des rondelles de betteraves à sucre à celles d'ananas véritables !

rapport avec la généralisation dans les milieux moins nantis de la consommation de la salade de fruits, la "macédoine" (cf. infra.) qu'on "corsait" avec la banane et l'orange. C'est surtout après 1950 que de nombreux témoins signalaient leur première consommation lorsque le "tutti frutti est devenu la grande mode". 45 % des ménages ruraux "jeunes" interrogés en 1968-70 consommaient eux-aussi les ananas en boîte dans les mêmes circonstances et confirmaient que cette consommation, nouvelle pour certaines couches sociales, s'était développée entre les deux guerres. Par contre parmi nos témoins "jeunes", quelques uns seulement évoquaient la consommation très épisodique des ananas frais (x).

2° Les pamplemousses

A l'inverse des bananes et surtout des oranges, les pamplemousses étaient des fruits exotiques encore inconnus pour certains témoins âgés. Sur 100 d'entre eux qui vivaient en ville en 1970, 17 avouaient n'en avoir jamais goûté. Sur 75 familles âgées interrogées ans différentes contrées alsaciennes et lorraines, 30 % environ ne les connaissaient pas. Pour la majorité de ceux qui en parlaient, la première découverte, sinon consommation, s'était faite vers 1945 : "je me rappelle la première fois que j'ai vu des pamplemousses dans un magasin j'ai demandé à ma belle-fille ce qu'étaient ces grosses pommes !", "en 1945, apportés par les Américains". Beaucoup les découvraient dans des noces ou banquets mais rares étaient ceux qui semblaient apprécier ce fruit "d'un goût acide ou doux, mais fade", "ce sont toujours les malades du foie qui les achètent". Dans les ménages "jeunes" le pamplemousse n'avait pas encore acquis droit de consommation régulière : 20 % seulement des ménages l'achetaient régulièrement, 23 % rarement, 41 % jamais (dont 9 % qui avouaient n'en avoir jamais vu), 16 % ne donnaient pas d'avis. Pour les consommateurs c'étaient les cuisiniers qui le servaient à l'apéritif dans les noces rurales, les colonies de vacances des enfants, les voyages et les repas au restaurant qui contribuaient à le faire connaître et à établir chez certains une consommation moins épisodique. Toutefois la saveur

---

(x) Lors de l'enquête de consommation familiale de 1972-73 une seule question concernait un fruit exotique, le pamplemousse (cf. infra.) mais quelques enquêteurs ont signalé, spontanément, généralement dans certaines villes, comme consommations nouvelles, celle de l'ananas (sans préciser s'il était frais ou conservé), des grenades, figues fraîches, pastèques, noix de coco et surtout avocats ; mais il semble que ces consommations, souvent épisodiques, soient encore réservées à quelques amateurs ou étrangers nostalgiques de leur pays. Par contre les figues sèches sont, comme les dattes, de "vieux" fruits exotiques. Les témoins âgés les signalaient vendues en vrac (avec les raisins de caisse) par les épiciers et parfois réservées aux pâtisseries surtout en Alsace. Les figues ne semblaient pas connaître le même prestige que les oranges et celles de qualité inférieure étaient même distillées dans les campagnes vers les années 1880-95 (cf. le Bon Cultivateur de l'Est : Bilans annuels des acitivtés des syndicats agricoles de Lunéville et de Rambervillers entre 1884 et 1896).

spéciale du pamplemousse semblait partager ceux qui le connaissaient en partisans ou détracteurs bien déterminés (cf. la cancoillotte, chapitre VII : Consommation des produits laitiers). La progression de la consommation du pamplemousse méritait d'être suivie d'une manière precise. En 1972-73 dans l'ensemble de la France du Nord-Est cette consommation qui se répand concerne le plus souvent 40 à 50 pour cent des familles et la carte cantonale que nous avons dressée (fig. 33) montre un maximum de familles concernées dans les cantons les moins ruraux. Dans les milieux ruraux, la consommation touche de 25 à 45 % des familles mais finalement intéresse surtout un peu plus du tiers d'entre elles (tabl. 43 p. 190). Il semblerait que la consommation soit actuellement plus importante à titre de dessert, dans un repas ordinaire que dans un repas de fête sauf dans quelques secteurs (Outre-forêt, Centre lorrain) où le phénomène est inverse sans qu'on puisse l'expliquer d'une manière satisfaisante. Dans les milieux urbains (tabl. 44 et 45), la consommation concerne toujours un nombre plus élevé de familles. Autour de 45 à 55 % en général dans les petites et moyennes villes, un peu plus dans les grandes agglomérations, mais là aussi les proportions oscillent grandement selon les secteurs qui ont été enquêtés (par exemple Metz-ville : 40 % et Nancy-ville : 73 % des familles). La consommation du pamplemousse à un repas de fête semble plus important et concerner une proportion plus régulière de familles (le plus souvent 25 à 35 %). En milieu industriel (tabl. 46), la proportion des familles consommatrices est en moyenne de 44 % dans l'ensemble Fer et Sidérurgie et 43 % dans les Houillères. Comme dans les grandes villes, les proportions oscillent parfois grandement selon les cantons (Conflans-Jarny 68 %, Forbach I, 20 %) et la consommation du pamplemousse dans un repas de fête (29 % et 37 % des familles consommatrices) concerne une proportion de familles sensiblement égale.

La consommation du pamplemousse est peut-être un type d'habitude alimentaire nouvelle, en devenir. Certains enquêteurs nous signalaient leur expérience personnellle comme directeur de colonies de vacances ou de classes de neige et notaient qu'il y a quelques années seulement, de nombreux enfants refusaient les pamplemousses alors qu'actuellement la proportion de ceux qui les acceptent est bien plus élevée.

LES FRUITS et la NOTION de DESSERT

La notion de fruit-dessert, notion bourgeoise par excellence, n'a pris cette signification que très récemment dans les autres catégories sociales surtout à la campagne et chez les migrants récents des villes. Elle était liée à la notion de menu, de succession de plats qui n'existaient guère dans une société où - excepté chez les nantis - le plat unique et quelques compléments étaient le plus souvent de règle. Le dessert - ou dernier plat avant de desservir - n'était possible qu'aux moments exceptionnels de la vie alimentaire, aux agapes de fête en particulier.

1° Le passé ancien

Les nantis étaient les premiers à considérer le fruit comme un dessert, c'est-à-dire consommé en dernier, pour la bonne bouche. Les riches des Vosges (J. B. DEMANGEON, 1837) "prenaient des fruits au repas comme dessert", tandis que les bourgeois alsaciens les avaient en plus incorporés dans le cortège des légumes : "leurs légumes favorisés (sic) en hiver sont des poires et des pommes coupées en quartiers et séchées au four pour être cuites avec du petit salé" (LORENTZ, 1784). Les villageois comme les moins nantis des villes, considéraient le fruit comme un complément du repas. Lors des grands travaux, les cultivateurs de la Plaine vosgienne (J. B. DEMANGEON, 1837) mangeaient "à quatre heures le fromage, parfois le beurre frais, du lait ou des fruits secs cuits à l'eau qui devenue douce-aigrelette, sert avec ou sans addition d'un peu de vin, après que le fruit est mangé, à détremper le pain et à désaltérer les ouvriers". Le Bon Cultivateur (1842) notait que "le fruit des noyers complète le repas frugal des campagnards pendant l'hiver ... Les poires et les pommes mangées crues ou cuites, sont une nourriture agréable et bonne, les fruits a noyau mis en tarte, sont un avantage précieux chez les villageois, séchés pour l'hiver, ils offrent une ressource très saine et économique ...". J. CRESSOT (1890) évoquant le menu des repas de grands travaux assignait aux fruits un rôle de comparses. A la fenaison, "la potée est là, les fèves et les pommes de terre, le lard rose partagé dans le couvercle, le fromage blanc à l'échalote, les poires d'été ...". A la moisson s'y substituaient les premières prunes. Ainsi les fruits se consommaient en appoint des ressources alimentaires principales, parfois aux repas mais leplus souvent à n'importe quel moment de la journée, quand il y en avait, au départ pour les champs, au retour de l'école, l'hiver lorsqu'on y allait, le soir aux veillées (recines) où X. THIRIAT (1869) évoquait la collation de fruits, poires, noisettes,pommes, dans la Montagne vosgienne et E. BADEL vers 1890, sur le Plateau lorrain, de "quoiches" sèches, de pommes et de noix pour les "râces" (les enfants).

2° Le passé récent

En 1968-70, à la question "considériez-vous les fruits autrefois comme un dessert ?", 30 % seulement des témoins âgés répondaient oui mais, ou oui et non, en privilégiant les fruits exotiques : "les fruits exotiques étaient un dessert car on n'en avait pas beaucoup. Par contre les fruits de la région (pommes, poires, cerises, mirabelles) n'étaient pas considérés comme des desserts car on en avait à volonté" "Oui, parce qu'ils étaient bons", "parce qu'ils étaient chers", "parce qu'ils étaient un luxe en regard des fruits locaux produits et ne coûtant rien", "car ils sont sucrés", "car ils n'étaient pas assez nourrissants". Pour certains témoins, les fruits ne pouvaient pas être un dessert, "car de notre temps, on n'avait pas de dessert", "les desserts quant à eux n'existaient pas pour ainsi dire. En effet, les tartes aux fruits que l'on faisait en été et en automne (cerises, pommes, mirabelles, quetsches) n'étaient pas mangées en tant que dessert, mais constituaient avec la soupe les seuls plats du repas". D'autres ne considéraient pas les fruits comme un dessert parce qu'ils "mangeaient des fruits à toute heure de la journée, lorsqu'ils en avaient envie", "en dehors des

repas, à n'importe quelle heure du jour. Avant d'aller aux champs, nous remplissions nos poches de fruits". "Les pommes, noix, poires, raisins du jardin étaient donnés à 16 heures avec du pain, "les fruits étaient si communs au village que le dessert était un gâteau très sucré, une friandise ... pas de pommes, poires, cerises ou prunes qui abondaient à la maison". De ces multiples témoignages, il ressortait que la notion de dessert s'associait dans l'esprit des consommateurs d'autrefois à l'idée de ce qui était rare, bon, cher, sucré, superflu. Elle convenait peu aux fruits de pays se mangeant à la main ou banalement cuits à l'eau. Les fruits d'ailleurs, achetés, empreints d'exotisme, étaient par contre identifiés plus facilement à la notion de dessert. Pour la majorité, le dessert lui-même n'était pas journalier mais lié dans son esprit à des circonstances exceptionnelles : un repas de noce par exemple. Quelques témoins étaient catégoriques, au début du siècle, "jamais de fruits dans un repas de noce, parce que cela n'honorait pas la cuisinière comme viandes et gâteaux". La corbeille de fruits, banale dans les "bonnes maisons" au XIXe siècle, était absente des tables des villageois et des ouvriers avant 1914. Pourtant 50 % des témoins admettaient qu'entre les deux guerres mondiales, on servait de plus en plus de fruits de la production familiale dans les repas de noce. Les ménagères soucieuses s'efforçaient de choisir, trier et conserver en vue de l'événement alimentaire. Toutefois ces fruits souvent réservés pour le soir, ne constituaient jamais l'essentiel des desserts, sauf lorsqu'ils composaient les tartes. Ils étaient toujours mêlés à quelques oranges, mandarines et bananes achetées à la ville. Les fruits de pays se valorisaient comme dessert dans les repas de fête lorsque les salades de fruits ou macédoines parfumées au kirsch ou à la mirabelle se répandaient chez les moins aisés, souvent consommées le soir dans un repas de noce, à midi à la fête patronale, à un baptême ou à une communion, lors d'une visite et plus tardivement encore chez certains, le dimanche. J. CRESSOT évoquait ces salades de fruits vers 1890 mais elles ne prirent de l'importance en toutes saisons, dans de nombreuses familles, qu'avec la vulgarisation de la fabrication des conserves. Quelques témoins les évoquaient avant 1914 : "à un mariage en 1906 : grand événement, une salade de fruits au dessert" (un couple de vieux ouvriers d'usine du Pays-Haut). C'est surtout entre les deux guerres qu'ananas et bananes vinrent corser les macédoines vouées jusque là aux mirabelles, prunes, cerises et oranges.

Ainsi, c'est la valorisation des fruits de pays par le sucre et la conservation, l'introduction et l'extension de la consommation de certains fruits exotiques qui a dégagé dans l'esprit de la majorité la notion de fruits-dessert, tout en lui conférant une idée de superflu, presque d'inutilité qu'elle n'avait pas autrefois, lorsque les fruits de pays n'étaient que d'humbles mais réels compléments des repas.

°

° °

B I B L I O G R A P H I E

1 - E. JUILLARD - LA VIE RURALE dans la PLAINE de BASSE-ALSACE
Essai de géographie sociale, 582 p., 1953, PARIS, Société d'édition : Les Belles Lettres.

2 - J. F. AUFSCHLAGER - L'ALSACE, nouvelle description historique et topographique des deux départements du Rhin, 3 vol., 1826-1828, STRASBOURG.

3 - C. DURANDEAU - GUIDE de la BONNE CUISINIERE - 11e édition, vers 1895, PARIS, Robert Laffont.

4 - Y. REDING - LES AUTOMNALES
Roman autobiographique, 1970, BAR-le-DUC.

5 - F. BARTHELEMY - REVUE GASTRONOMIQUE : LES ORANGES
dans le Cordon Bleu, revue illustrée, n° 521, février 1906, p. 106-111, PARIS.

6 - P. HUBERT - LE BANANIER
1907, PARIS, Dunod et Pichat.

CHAPITRE VI

LA CONSOMMATION de la VIANDE

Du point de vue nutritionnel toutes les viandes sont de composition sensiblement identique (x) si on excepte la viande de porc et les produits dérivés de charcuterie qui sont généralement plus gras. De ces sources de protéines apparemment semblables une coloration psychosocioéconomique particulière a fait naître deux types de viande : celle de boucherie, prestigieuse, "vraie viande", réservée à ceux qui pouvaient la payer ; celle d'abattage familial d'animaux élevés dans les ménages, plus banale parce que toujours "sous la main" et non achetée.

La distinction entre ces deux types de viande, l'évolution vers une consommation plus banalisée de la viande de boucherie, la diminution des élevages familiaux moins nécessaires, rendent compte des aspects fondamentaux des comportements vis-à-vis de la viande.

LA CONSOMMATION de la VIANDE de BOUCHERIE

1° Un produit particulier

Bien que les bouchers aient toujours vendu la viande de tous les types d'animaux, c'est celle de "boeuf" (xx), "la grosse viande", et dans une moindre mesure, celle de veau, qui donnaient une marque originale à leurs activités.

La viande de boucherie a toujours été une denrée rare, de qualité inégale, et de consommation précaire. Jusqu'à une date très

---

(x) Composition générale : Protides : 10 à 20 % riches en acides aminés
Lipides : Cheval, poulet, foie : 1 à 5 %
Veau, lapin 5 à 10 %
Boeuf 15 %
Mouton 20 %
Porc 20 à 30 %
Eau : 65 à 70 %
Glucides : quantité très minimes
Sels minéraux : 1 % ; beaucoup de phosphore, assez riche en fer, très peu de calcium (Foie très riche en fer)
Vitamines : principalement groupe B (Foie beaucoup de A, D, C)

(xx) Viande alternativement fournie par des bovidés d'âge, de sexe et d'états d'engraissement différents. Cette définition reste valable jusqu'à une époque très récente. Au milieu du XIXe, la viande de "boeuf" provenait très souvent d'une vache usée, d'un taureau réformé ou d'un boeuf de labour hors de service.

récente, l'élevage des gros animaux n'était pas orienté vers la production de la viande et se révélait insuffisant pour répondre à l'accroissement de la demande, surtout depuis 1871. Pourtant, l'amélioration de l'élevage n'était pas niable depuis la Révolution (x). Dans le département de la Meurthe, par exemple, G. T. MASSON montrait, en 1850, que le nombre des bovins avait quadruplé depuis 1820 et que ceux-ci fournissaient 20 à 25 % de viande en plus que 30 ans auparavant (xx), mais, sauf exception les cultivateurs répugnaient encore à élever car ils préféraient produire du blé, du vin ou du colza qui se vendaient à l'année. Le bétail, pour eux, était un mal nécessaire et, avant tout, il produisait de l'engrais. La production de viande n'était qu'accessoire et les vaches laitières à "bout de souffle" fournissaient le contingent essentiel de la viande débitée dans les boucheries. L'élevage se développait avec l'accroissement des prairies artificielles et de la culture des plantes sarclées (pommes de terre et betteraves) mais les transformations restaient trop lentes, compte tenu de la demande de plus en plus vive des régions industrielles du charbon et du fer et des régions urbaines. En Lorraine au moins, l'appel du BON CULTIVATEUR de l'EST en 1905 : "la consommation de la viande augmente, le prix aussi. Elevons ! Elevons !" n'était, semble-t-il, que partiellement entendu. La vache restait et pour longtemps encore un producteur de lait et seulement, après sa mise à la retraite, une viande qu'on récupérait (xxx)(1).

Les achats de viandes étrangères qui s'intensifiaient à partir des années 1875-85 étaient freinés dans le Nord-Est comme partout en France, par les pressions de notables ruraux. Le chemin de fer pouvait favoriser l'arrivée des bovins d'Europe centrale, des steamers anglais et américains pouvaient amener des animaux vivants - 4 à 500 bêtes par voyage - en bon état et avec des pertes minimes, (4 à 10 % seulement) ; les navires frigorifiques surtout, à partir des années 80, pouvaient ravitailler en viandes abattues mais - et les journées agricoles en font foi - les producteurs lorrains en particulier, dénonçaient "ces périls" avec véhémence et réclamaient des tarifs protecteurs : en 1878 ils demandaient par exemple le non renouvellement des traités de libre-échange signés en 1860. Tout en reconnaissant l'insuffisance de la production locale, ils ne cessaient de réclamer des tarifs de protection, ceux de 1861 renforcés en 1885, 1887 et 1892 leur donnaient satisfaction en partie. Lente à produire, freinée dans ses achats à l'extérieur, la viande de boucherie ne pouvait pas bénéficier pleinement des transformations techniques car elle restait tributaire des impératifs naturels :

(x) Sous l'Ancien Régime, les "rouges bêtes" étaient presque moitié des vaches d'aujourd'hui en poids et produisaient 6 à 7 litres de lait par jour. Elles ne bénéficiaient pas encore de l'amélioration des productions fourragères et surtout elles étaient abatardies par consanguinité, le curé n'ayant aucun intérêt à changer le reproducteur car c'était lui, le plus souvent, qui tenait les trois mâles de la paroisse : le bouc, le verrat et le taureau.

(xx) Le poids de la viande fournie variait considérablement avec le sexe, les conditions de nourriture et d'engraissement mais il semble que vers 1850 un bovin moyen fournissait environ 200 à 250 kg de viande. 50 ans plus tard il en donnait 100 à 150 de plus.

(xxx) En 1968 encore les 2/3 de la viande bovine étaient fournies en France par les troupeaux laitiers (2).

on pouvait sélectionner les races, mieux nourrir les animaux, accélérer leur rotation sur les pâturages en améliorant ceux-ci, on ne pouvait pas changer radicalement et à volonté un bâti primitif de qualité inégale (x) : "la "Machine" bovine a un grand défaut"technique" : sa reproduction terriblement lente et rare pour une économie industrielle, l'obtention d'un nouvel exemplaire coûte cher. L'exploration du patrimoine génétique est donc une tâche lourde et à résultats encore très fragmentaires. On est très loin d'une ingénierie génétique bon marché et sûre de ses résultats" (G. SEVERAC, 1972) (2). La distinction entre bas morceaux et morceaux de choix a toujours été un fait que les bouchers réglaient à leur manière, avant et bien longtemps après les tentatives de codification en catégories, amorcées sous le Second Empire. Dans la pratique, ils vendaient ce qu'ils pouvaient au prix le plus élevé. En 1876, selon le BON CULTIVATEUR, le boucher vendait les 3/4 de "son boeuf" un bon prix et le reste un peu moins cher et même - jusque vers 1870-80 dans la France du Nord-Est - il imposait aux consommateurs bon morceaux et "réjouissance" ou "agrément" pour le même prix (cf. infra). Il n'acceptait guère la "catégorisation" que tentait de lui imposer le législateur du Second Empire et de la République parce qu'il estimait être le seul à distinguer les catégories en fonction certes des qualités de la viande mais aussi des exigences, des mentalités et surtout de la bourse des clients. Cette impossibilité naturelle d'obtenir une uniformisation des morceaux, éliminant les "bas" au bénéfice des "bons", rendait ceux-ci de plus en plus rares au fur et à mesure de l'extension de l'habitude de consommer à toutes les catégories sociales, contribuait, plus encore peut-être que l'insuffisance de l'élevage, à maintenir la cherté d'un produit qui restait, jusqu'à la vulgarisation des techniques du froid, de conservation précaire à l'état frais.

La conservation de la viande à l'état frais conditionnait son écoulement rapide à des consommateurs suffisamment nombreux - surtout pour les grosses bêtes - dans un rayon géographique restreint - "le bon boucher était celui qui ne perdait rien" et le souci de la conservation était sa hantise, surtout l'été, les jours d'orage où la viande verdissait très vite. Il devait surveiller les morceaux, saler ceux qui "passaient", enlever le centimètre de viande "halée" avant de servir les clients, éliminer les asticots nés de grosses mouches noires bleutées, les mouches à viande. Cette conservation précaire jusqu'à l'apparition des glacières après la première guerre mondiale et la vulgarisation des chambres froides après la seconde poussait le boucher à maintenir des prix élevés et expliquait dans une certaine mesure la localisation des boucheries permanentes et patentées dans les villes et les bourgs importants qui pouvaient seuls réunir une clientèle suffisamment nombreuse, indigène ou de passage, et permettre de débiter ainsi rapidement, presque à la demande, une denrée si vulnérable. Toul, par exemple, était en 1841 comme Nancy, ou Metz à une plus grande échelle, une petite ville qui ravitail-

---

(x) Alors qu'il était facile techniquement de passer du pain noir au pain blanc réclamé de plus en plus (à tort ou à raison du point de vue de la diététique), il était impossible de passer de l'animal normal au boeuf à cinq pattes (quatre derrière et une devant).

lait ses notables, ses rentiers et parfois ses ouvriers pauvres mais aussi les consommateurs des localités proches qui venaient acheter, les revendeurs qui colportaient, les paysans qui s'offraient un extra les jours de marché et de foire (3). Hantise pour les vendeurs, la conservation de la viande ne l'était pas moins pour les ruraux aisés qui voulaient et pouvaient s'en procurer, surtout lorsque, disséminés dans le plat pays, les bouchers ne trouvaient pas d'intérêt à venir à eux. Les métayers et même les propriétaires ruraux étaient privés de bouillon de viande par la difficulté de se procurer de la viande fraîche tous les jours constatait le BON CULTIVATEUR en 1826. Vers la fin du siècle C. HUSSON (1882) notait encore qu'à la campagne on était parfois très embarrassé pour se procurer de la viande fraîche et que souvent, le dimanche, il fallait faire la provision de la semaine. Les tournées qui s'installaient et s'intensifiaient au début du siècle, mais surtout entre les deux guerres mondiales, ne réglaient qu'en partie la difficulté - le boucher ne passait que le samedi - aussi les ruraux ne résolurent-ils vraiment le problème de la conservation de la viande fraîche qu'à l'apparition du congélateur qui a conquis les campagnes depuis une dizaine d'années. Les vieux procédés de conservation, qui proliféraient dans les journaux agricoles du XIXe siècle, n'étaient plus enfin, que de lointains souvenirs !

Dans ces conditions particulières de production, de transformation et de conservation, la viande de boucherie - le boeuf et le veau surtout, les plus consommés ou recherchés - ne pouvait être qu'une denrée chère en particulier dans ses meilleurs morceaux et réservée, de ce fait, d'abord aux mieux placés : les citadins aisés.

2° Une consommation réservée

Pour les "heureux des villes" consommer de la bonne viande de boucherie était, dès le début du XIXe siècle, une nécessité et une habitude quotidienne. A Strasbourg, les habitants aisés se nourrissaient bien et mangeaient beaucoup de viande de boucherie bouillie ou rôtie. Le boeuf était servi tous les jours. Les bouchers vendaient séparément le filet que, partout ailleurs, on laissait attaché à l'aloyau ... (J. P. GRAFFENAUER, 1816). Dans les contrées vosgiennes, J. B. JACQUOT (1826) renchérissait : "Pour quelques riches ... la nourriture se compose ... de bonne viande de boucherie comme celle de vache, de veau, de mouton et de porc". La viande était aussi l'élément ordinaire du régime alimentaire de ces "heureux du siècle" tant dans les villes de la plaine que dans celles de la montagne : "à midi, souvent du boeuf bouilli, le soir du rôti et autre plat de viande, souvent renforcé à déjeuner par des côtelettes ou du beefsteack qui ne sont pas en vogue dans le pays, à souper par des viandes de boucherie grillées, rôties, en ragôut ou rogatons ..." (x) (J. B. DEMANGEON, 1837). Les pauvres des villes mangeaient très peu de viande de boucherie". Dans les petites

---

(x) A celle-ci s'ajoutaient un gibier abondant : sangliers, cerfs, chevreuils, lièvres, canards, sarcelles, faisans, perdrix, bécasses, bécassines, grives, alouettes, coqs de bruyère, gelinottes, courlis et quelquefois outardes ; de bonnes volailles dont les oies engraissées et gavées de maïs, une multitude de poissons du Rhin, de l'Ill et de la Bruche : saumons et saumoneaux, carpes, brochets, aloses, barbeaux, lamproies, anguilles, perches, tanches, truites, ombres, goujons .. écrevisses de l'Ill et des ruisseaux (J. P. GRAFFENAUER) J. B. JACQUOT notait de même "quelquefois leurs tables sont servies de volailles bien grasses, de gibier de différentes espèces" et J. B.DEMANGEON "de volailles, de gibier à poil et à plume surtout en automne, de porc frais en hiver, de grenouilles en carême ...".

villes de Vic, Dieuze, Château-Salins, Moyen-Vic, Delme, les classes les moins fortunées se nourrissaient rarement de viande de boucherie "notait le sous-Préfet de Château-Salins en 1841. H. LEPAGE (1845), le BON CULTIVATEUR (1847) constataient le même phénomène et ce dernier préconisait d'habituer les classes ouvrières à faire entrer dans leur alimentation moins de pain et plus viande de boucherie en faisant baisser le prix de celle-ci au-dessous de celui-là et en rendant convertibles en bons de viande une partie des bons de pain distribués aux indigents. A Toul en 1866, si quelques ouvriers aisés mangeaient déjà de la viande de boucherie trois ou quatre fois par semaine, les plus nécessiteux, les simples journaliers, se contentaient presque exclusivement des pommes de terre, des légumes verts mélangés avec le lard et la graisse (Dr BANCEL).

Dans les campagnes, seuls les propriétaires très aisés, surtout lorsqu'ils résidaient à proximité des villes ou des bourgs importants, consommaient régulièrement de la viande de boucherie. MATHIEU de DOMBASLE (1826) qui se qualifiait lui-même de propriétaire d'aisance moyenne, mangeait régulièrement midi et soir un plat de viande de boucherie. Le boucher, sur place, lui fournissait la viande à 25 centimes la livre, 20 centimes de moins qu'à Nancy et celle-ci représentait 13 % des dépenses alimentaires de la ferme. Dans les campagnes plus éloignées des bourgs, quelques propriétaires et cultivateurs aisés seulement faisaient entrer la viande de boucherie dans leur système alimentaire. Dans la région de Lunéville, par exemple, pourtant riches en bestiaux, à peine un petit nombre de familles en faisait usage exceptionnellement (Sous-Préfet de Lunéville 1840). Toutefois C. SAUCEROTTE (1836) signalait qu'aux abords immédiats de la ville les cultivateurs et les ouvriers de condition modeste en mangeaient une ou deux fois par semaine, "encore n'est-ce pas la meilleure" ajoutait-il. La plupart des ruraux se passaient habituellement de la viande du boucher autant par manque d'habitude, souci et désir d'économie que par absence de moyens financiers. Les ouvriers agricoles de MATHIEU de DOMBASLE faisaient figure de privilégiés vers 1825 en mangeant de la "viande de boeuf ou autres viandes" deux ou trois fois par semaine. C'étaient les reliefs de la table du maître mis en réserve pour cet usage et accommodés d'une sauce ... Dans l'arrondissement de Toul, par exemple on discernait en 1841, les raisons de la sous-consommation de la viande de boucherie dans les campagnes au travers des observations des maires. Le manque de ressources était l'argument le plus souvent invoqué - "les moyens d'existence ne permettent pas d'acheter du boeuf", "la grosse viande est trop chère pour en manger régulièrement". Le souci et le désir d'économie et de vente transparaissaient "les gens croiraient trop dépenser", "l'économie est le seul guide", "les paysans ne veulent pas élever pour manger". Cette crainte de paraître trop riche, de manger au-dessus de ses moyens marquait profondément les mentalités en milieu rural. J. CRESSOT évoquait joliment dans le PAIN au LIEVRE les femmes en bonnet blanc qui exceptionnellement achetaient au boucher vers 1890 : "A peine rentrées, elles s'assuraient qu'on les avait bien servies, elles mesuraient d'un oeil mélancolique le trou fait au porte-monnaie ... croirais-tu, disaient-elles ... qu'en voilà pour vingt-sept sous ! et on hochait la tête devant cette folie". Il est vrai qu'on ne

faisait les comptes qu'à la Saint-Martin et que les années de vaches maigres, le reliquat était mince dans certaines fermes. L'isolement des villages et l'absence des bouchers sur place gênaient surtout les quelques nantis qui éventuellement résidaient à la campagne. Les paysans, eux, étaient habitués à leur régime carné fondé sur la viande de porc et le lard qu'ils produisaient. Les nantis des villes d'ailleurs estimaient que celui-ci convenait parfaitement aux gens de la campagne car ils avaient "le grand air qui est tout à la fois le meilleur apéritif et le meilleur digestif" mais que, par contre, la viande de boucherie devait être nécessairement réservée à l'homme sédentaire, à l'habitant des villes, "la viande saignante, voilà ce que le citadin réclame, voilà ce qu'on lui prescrit" (C. HUSSON, 1882).

Dans ces conditions la consommation de la viande de boucherie chez les moins nantis des villes et chez les campagnards était une consommation épisodique, liée à des circonstances exceptionnelles, en particulier aux fêtes patronales et aux noces. Vers 1826, dans les fermes de la montagne vosgienne, on ne mangeait de la viande de boucherie que les jours de grandes fêtes (J. B. JACQUOT). En 1841, dans l'arrondissement de Toul, la viande de boucherie restait un luxe sauf "aux grandes fêtes", "aux jours fériés", "à la fête patronale et aux noces" durant lesquelles, selon le sous-préfet, on en faisait "un usage immodéré". A Pagney-derrière-Barine, à quatre kilomètres de la ville de Toul, on ne mangeait de la viande de boucherie qu'à "la dernière extrémité", "pour cause de maladie" (x). Jusqu'à la fin de Second Empire, la situation ne changeait guère pour la majorité. Dans la région du Donon, les trois-quarts des habitants ne mangeaient de viande de boucherie qu'une fois l'an, le jour de la fête patronale (E. A. SEILLIERE, 1861) et aux petites fêtes de famille, de 4 à 6 fois l'an (H. PARISET, 1863). Ces jours-là, la viande de boeuf était reine. Du boeuf de la fête patronale, le plus pauvre avait son morceau. C'étaient les rôtis pantagruéliques cuits à la broche chez l'épicier (E. A. SEILLIERE, 1861) ; le boeuf bouilli dont chaque part coupée d'avance pesait au moins une demi-livre (A. PELLINGRE, 1870) ; la viande rôtie accommodee avec un grand nombre de sauces (X.THIRIAT, 1869). Dans la montagne vosgienne vers 1890, les paysans les moins nantis descendaient dans les vallées chercher 3 ou 4 livres de roche cha (de viande de boeuf) dans la poitrine, une demi-livre de gras, de la viande à pâté et deux ou trois mètres de petites saucisses. Le boucher leur mettait 6 ou 7 livres de viande car "ce n'était pas toujours la fête" disait-il !

Cette répartition géographique et sociologique des consommateurs expliquait et justifiait certaines pratiques des bouchers, courantes au XIXe siècle et dont plusieurs se prolongèrent bien au-delà. La nécessité d'imposer aux riches les bas morceaux, qui ne trouvaient pas preneur faute d'une clientèle consentante ou encore trop pauvre, était courante, au moins dans la première moitié du siècle. En 1855, le maire de Toul signalait dans un "mémoire au sujet de la viande de bou-

---

(x) cf "la viande médicament" dans la VIANDE dans les CAMPAGNES LORRAINES op. cit. p. 301.

cherie" (4) que les bas morceaux s'écoulaient difficilement et passaient "en agrément" avec de la première qualité. C'était en somme la prime que payaient les gens très aisés qui désiraient la meilleure viande (x) pour eux et faisaient manger "l'agrément" ou la "réjouissance" à leurs domestiques ou aux ouvriers qu'ils employaient. En 1882, C. HUSSON donnait à cette pratique une définition technique. Selon lui, c'était une "compensation faite au boucher pour les pertes que la viande éprouve soit par la dessication, soit par les différentes manipulations qu'on lui fait subir", mais il admettait pourtant que c'était une fraude de faire payer au prix de la viande de premier choix, des morceaux de moindre qualité donnés comme "agrément". A cette orientation obligatoire vers les nantis s'ajoutait celle vers les clients moins exigeants, plus dociles ou soucieux de leurs budgets. Les garnisons (xx), les hôpitaux, les pensions modestes et les gargotes, les prisons étaient leurs preneurs. Les gens des faubourgs quand ils le pouvaient, les ruraux surtout au fur et à mesure de la vulgarisation du pot-au-feu acceptaient eux-aussi les bas morceaux par nécessité ou par goût. Ainsi s'établissaient des circuits d'échanges à l'intérieur des villes entre des bouchers de "standing" différent. En 1855, à Toul le boucher qui fournissait la garnison et l'hôpital achetait les bas morceaux à ses collègues et leur livrait de la viande de première qualité qu'il n'aurait pas vendu à sa clientèle. A Nancy, les bouchers des notables cédaient des bas morceaux à ceux des proches campagnes. Parfois même des viandes jugées malsaines pour les citadins étaient acheminées vers les consommateurs ruraux. En 1890 par exemple le BON CULTIVATEUR se demandait pourquoi de la viande qui n'avait pas été jugée saine pour la consommation des habitants de Nancy et qui n'était pas enfouie pouvait être consommée par les habitants des villages voisins. Dans l'autre sens, des "petits brocanteurs" de viande et des paysans venaient livrer en ville des morceaux à des prix inférieurs (xxx) ou ravitaillaient en bons morceaux les hôtels, restaurants ou riches particuliers (le BON CULTIVATEUR, 1896). A la fin du siècle, Nancy recevait des morceaux de choix de fort loin : un témoin âgé nous rappelait qu'on apportait chaque semaine, depuis Remiremont, à presque 100 km de la ville, "un panier de 50 kg de viande qu'on portait sur la tête", "qu'on tuait 8 veaux dont on livrait à Nancy 6 derrières, 2 ris, 2 foies".

Ainsi les bouchers s'efforçaient-ils de répartir la viande fraîche selon les bourses de leurs clients en perdant le moins possible d'une marchandise réputée fragile à juste titre et en gagnant le maximum. Tous ne réussissaient pas, mais ceux qui étaient bien placés excitaient l'envie et la jalousie. Parmi leurs clients, les pauvres, les besogneux ou les avares se contentaient du collet, de la poitrine,

---

(x) Les morceaux intermédiaires se vendaient au même prix mais avec peu ou pas d'agrément.

(xx) La consommation des militaires était théoriquement de 91 kg par tête et par an dès le milieu du XIXe siècle.

(xxx) En 1882 C. HUSSON déplorait la suppression du colportage de la viande : "il a autant sa raison d'être que celui du poisson. La charrette roulante du colporteur est le marché du pauvre".

de la cheville ou des plates-côtes, lorsqu'exceptionnellement ils consommaient. Les riches avaient la cuisse, l'aloyau ou le filet. Les premiers ne savaient pas que les bêtes avaient du filet, du ris ou de la cervelle ... Ils étaient contents d'un peu de viande, "celle qui avait des os après".

3° Une démocratisation lente et inachevée

Dans ces conditions l'habitude de consommer de la viande de boucherie était lente à se répandre car son prix réel restait élevé pour les "pauvres moyens" très nombreux dans les villes et dans les campagnes. A Strasbourg entre 1801 et 1875 (tabl. 48)"le pauvre moyen" pour s'en offrir, devait payer réellement le kilogramme de viande

Années	BOEUF		VEAU		MOUTON		PORC		FRESSURES	
	Prix(x)	Réel	Prix	Réel	Prix	réel	Prix	réel	Prix	réel
1801	0,86	5,93	0,80	6,52	0,81	5,59	1,12	7,72	-	-
1814	1,00	5,56	0,90	5,00	1,00	5,56	1,10	6,11	-	-
1817	1,29	7,37	1,16	6,63	1,15	6,57	1,54	8,80	-	-
1820	0,80	4,71	0,76	4,47	0,80	4,71	0,83	4,88	-	-
1830	0,96	5,65	0,82	4,82	0,91	5,35	1,00	5,88	-	-
1840	1,10	5,79	0,90	4,74	1,00	5,26	1,08	5,66	0,30	1,58
1847	1,22	6,59	1,00	5,41	1,27	6,86	1,45	7,84	0,30	1,62
1850	1,00	5,13	0,84	4,31	1,08	5,54	0,85	4,36	0,29	1,49
1860	1,21	5,90	1,11	5,41	1,41	6,88	1,27	6,20	0,26	1,27
1867	1,30	6,05	1,25	5,81	1,42	6,60	1,40	6,51	0,33	1,53
1870	1,35	6,14	1,30	5,91	1,45	6,59	1,45	6,59	0,50	2,27
1875	1,70	7,56	1,65	7,33	1,60	7,11	1,91	8,49	0,40	1,78

(x) en francs Source : HANAUER op. cit.

TABLEAU 48 - PRIX REEL du KILOGRAMME de VIANDE ou d'ABATS pour"le pauvre moyen" de Strasbourg entre 1801 et 1875 en salaires horaires.

de boeuf, de veau, de mouton ou de porc 5 à 6 h de son travail. A partir des années 1865-67 son pouvoir d'achat diminuait encore. L'achat d'un kilogramme de boeuf exigeait plus de 7 h 30 de travail, celui de porc presque 8 h 30, chiffres qui n'avaient été atteints qu'en l'année si néfaste de 1817. Les fressures (abats) lui étaient plus accessibles bien que leur prix, à elles aussi, augmentât vers la fin du Second Empire. Le pouvoir d'achat du "pauvre moyen" de Nancy variait selon les mêmes ordres de grandeur entre 1875 et 1914. Pour lui, en 1913, le prix réel des divers types de viande était sensiblement égal à celui de Strasbourg en 1801 même si la baisse était relative par rapport aux années 1870-75 (tabl. 49). On pouvait arguer des différences sensibles de prix et de salaires mais si la comparaison du prix réel du kilogramme de boeuf pour les moins aisés entre 1836 et 1875 à Nancy, Toul, Strasbourg

et Mulhouse faisait apparaître des différences sensibles (et le salaire n'était que de référence (x) la tonalité générale était partout la même (tabl. 50). Après la première guerre mondiale, les relevés de prix selon la

Années	BOEUF		VEAU		MOUTON		PORC	
	Prix(x)	Réel	Prix	Réel	Prix	Réel	Prix	Réel
1875	1,70	7,56	1,76	7,82	1,60	7,11	1,70	7,56
1877	1,90	8,26	2,10	9,13	2,00	8,70	2,30	10,00
1881	1,52	6,47	1,60	6,81	1,50	6,38	2,30	9,79
1895	1,85	6,98	2,15	8,11	2,10	7,92	2,00	7,55
1903	1,70	5,67	2,20	7,33	2,10	7,00	2,00	6,67
1906	1,60	5,16	1,90	6,13	2,10	6,77	2,10	6,77
1913	1,80	5,29	2,50	7,35	2,50	7,35	2,20	6,47

(x) en francs Source : relevés préfectoraux (5)

Tableau 49 - PRIX REEL du KILOGRAMME de VIANDE pour les "pauvres moyens" de Nancy entre 1875 et 1913 en salaires horaires.

Dates	NANCY		TOUL		STRASBOURG		MULHOUSE	
	Prix	Réel	Prix	Réel	Prix	Réel	Prix	Réel
1836	0,80	4,10	0,85	4,36	1,10	5,64	0,80	4,10
1839	0,90	4,86	0,95	5,14	1,18	6,36	0,95	5,14
1844	0,90	4,86	1,05	5,68	1,27	6,86	1,05	5,68
1849	0,75	3,95	0,90	4,74	1,04	5,47	0,94	4,95
1854	1,15	5,90	1,05	5,38	1,13	5,79	1,07	5,49
1857	1,20	6,00	1,10	5,50	1,17	5,85	1,21	6,05
1862	1,30	6,19	1,10	5,24	1,21	5,76	1,35	6,43
1867	1,50	6,98	1,30	6,05	1,30	6,05	1,54	7,16
1871	1,80	8,18	1,60	7,27	1,47	6,68	1,69	7,68
1873	2,30(x)	10,22	1,80	8,00	1,53	6,80	1,53	6,80
1875	1,80	8,00	1,60	7,11	1,70	7,56	1,51	6,71

(x) Epidémie de peste bovine en Meurthe-et-Moselle

Tableau 50 - PRIX REEL du KILOGRAMME de VIANDE de BOEUF pour le "pauvre moyen" de Nancy, Toul, Strasbourg et Mulhous entre 1836 et 1875 en salaires horaires.

(x) rappelons que l'utilisation du salaire de référence de FOURASTIE ne vise qu'à tenter de percevoir une évolution à long terme et ne prétend pas rendre compte des nuances en fonction des multiples facteurs accidentels qui peuvent faire varier tant les salaires que les prix dans le temps et l'espace.

qualité des viandes permettaient de suivre plus finement l'évolution du pouvoir d'achat des moins aisés (tabl. 51). En 1925, les prix réels des viandes de première comme de troisième catégories étaient encore élevés mais ne cessaient de baisser, surtout à partir des événements sociaux de 1936. C'était grâce à l'augmentation substantielle des salaires que les prix réels des viandes baissaient et s'uniformisaient au début de 1937. Après la seconde guerre mondiale (x) la bonne viande renchérissait pour le pauvre même si l'écart avec le prix des bas morceaux n'avait jamais été aussi peu important.

Viande	CATEGORIES	1925		1930		1934		1936		+ 1937	
		Prix	Réel	Prix	Réel	Prix	Réel	Prix	Réel	Prix	Réel
BOEUF	Beefsteak 1°	19,0	8,96	21,10	6,54	14,55	4,69	15,90	4,01	19,00	3,57
	Côte couv.3e	11,5	5,42	14,15	4,25	9,40	3,03	10,60	2,67	12,00	2,26
VEAU	Cuisseau 1°	22	10,38	19,5	5,86	13,30	4,29	14,10	3,55	16,65	3,13
	Epaule 2e	16,5	7,78	15,8	4,74	11,30	3,65	12,80	3,22	14,70	2,76
MOU-TON	Gigot 1°	17	8,02	32,9	9,88	16,10	5,19	17	4,28	17,50	3,29
	Epaule 2e	14	6,60	21	6,31	13,10	4,23	13,95	3,51	14,15	2,66
PORC	Filet 1°	17	8,02	20,10	6,04	12,80	4,13	15,40	3,88	16,20	3,05
	Collet 3e	15,5	7,31	16,60	4,98	10,90	3,52	12,85	3,24	13,70	2,58

\+ premier trimestre Source : Relevés préfectoraux

Tableau 51 - PRIX REEL du KILOGRAMME de VIANDE SELON LA CATEGORIE pour le "pauvre moyen" de Nancy entre 1925 et 1937 en salaires horaires.

Pour les ouvriers agricoles, la bonne viande était encore plus inaccessible. Pour ceux du département de la Meurthe-et-Moselle par exemple (tabl. 53) (6) - compte tenu des salaires journaliers (xx) et des prix de la viande généralement moins élevés à la cam-

(x) Il en fut de même après celles de 1870 et 1914 pour des raisons diverses réquisitions, destructions, amenuisement du cheptel durant les conflits.

(xx) Nous utilisons pour 1875 les salaires journaliers de 1882 (peu différents de ceux de 1869) extraits des enquêtes décennales effectuées en Meurthe-et-Moselle pour la statistique agricole de la France. Les salaires de 1885, 1927, 1934 et 1936 sont extraits des enquêtes sur les salaires agricoles faites dans toutes les communes de Meurthe-et-Moselle (Arch.départ. WM 2105, ancienne dénomination).

Viande	Catégories		1955		1964		1968	
			Prix	Réel	Prix	Réel	Prix	Réel
BOEUF	Beefsteak	1°	679 (+)	4,24	14,65	4,62	16,82	4,08
	Plat de côtes	2e	258,4	1,62	5,13	1,62	5,87	1,42
VEAU	Quasi	1e	808	5,05	14,94	4,71	16,74	4,06
	Poitrine	3e	373,9	2,34	7,39	2,33	7,89	1,92
MOUTON	Gigot et côtes découv.	(1&2)++	834	5,21	14,37	4,53	17,12	4,16
	Poitrine	3e	334,5	2,09	6,69	2,11	7,35	1,78
PORC	Jambon	1e	1009	6,31	18,79	5,93	15,74	3,82
	Echine	2e	515,5	3,22	10,27	3,24	8,51	2,07

+ anciens francs en 1955
++En 1955 gigot - en 1964 et 1968 côtes découvertes Source : INSEE

Tableau 52 - PRIX REEL du KILOGRAMME de VIANDE SELON la CATEGORIE VENDUE pour le "pauvre moyen" de Nancy après la seconde guerre mondiale en salaires horaires.

pagne, le pouvoir d'achat du manoeuvre et de la journalière agricole était sensiblement le même en 1936 qu'en 1875. L'achat d'un kilogramme de boeuf restait difficile, l'homme devait travailler une demi-journée, la femme près des trois-cinquièmes pour se l'offrir. Aussi n'en mangeaient-ils que le dimanche (et certains pas toujours) avec les os et la moelle, veuve ou célibataire s'en privait souvent. Tandis que le pouvoir d'achat du pauvre de la campagne stagnait, celui du pauvre de la ville s'améliorait. Alors qu'en 1936, le premier travaillait encore une demi-journée pour s'offrir un kilogramme de boeuf dans les bas morceaux, le second n'y consacrait déjà plus qu'à peine deux heures trente de ses activités. On comprendra que, dans ces conditions, le nombre des ouvriers et des journaliers agricoles soit passé dans le seul département de Meurthe-et-Moselle de 21 600 en 1882 à moins de 2 000 en 1935 et que ceux-ci soient allés dans les villes et surtout dans les localités industrielles grossir la masse des nouveaux consommateurs (x). C'était plus que l'abaissement des

(x) Cet exode rural s'était amorcé vers 1840, amplifié sous le Second Empire. Les notables, tant en 1866 qu'en 1900, accusaient l'industrialisation, les grands travaux urbains, les trains de plaisir, la perversion de la grande ville....

Catégories de salariés	1875			1926		
Manoeuvre ou journalier	3	1,54	0,51	20	10,5	0,50
Manoeuvrière ou journalière	1,75	1,54	0,88	16	10,5	0,65
Catégories de salariés	1927			1934 - 1er semestre		
Manoeuvre ou journalier	20	9,5	0,47	21	8,4	0,40
Manoeuvrière ou journalière	16	9,5	0,59	15	8,4	0,56
Catégories de salariés	1934 - 2e semestre			1936		
Manoeuvre ou journalier	19	8,4	0,44	19	9,6	0,50
Manoeuvrière ou journalière	14	8,4	0,60	14	9,6	0,68
	1	2	3	1	2	3

1 - salaires journaliers en francs 2 - Prix moyens en francs (généralement 10 % de moins qu'à la ville- 3 - Prix réel en salaires journaliers

Tableau 53 - PRIX REEL du KILOGRAMME de BOEUF de BASSE CATEGORIE Pour les ouvriers agricoles (non nourris, non logés) de la région de Nancy entre 1875 et 1936

prix réels, l'amenuisement de la cohorte des "pauvres moyens" des villes et des campagnes qui justifiait l'extension de l'habitude de consommer de la viande de boucherie. Dès la fin du Second Empire, mais plus encore dans le dernier quart du XIXe siècle, dans le Bassin sidérurgique en particulier, dès qu'on s'ouvrait une mine ou s'installait une usine, le commerce de la viande s'intensifiait. Les nouveaux venus étaient le plus souvent des ruraux déracinés : Français des alentours, mais surtout gens du Nord de la France, Belges, Italiens puis, plus tard, Polonais (7) attirés par des salaires qu'ils n'avaient jamais connus dans leurs contrées d'origine. La paie régulièrement distribuée, la sécurité du lendemain apparemment assurée, la nécessité d'emporter des repas, modifiaient radicalement leurs habitudes alimentaires. Selon les témoignages et quelques travaux de médecins sur le Pays-Haut, (8) les travailleurs du fer étaient de gros consommateurs de viande, mais leurs habitudes de consommation variaient selon leur degré de stabilité et l'ancienneté du développement industriel. Les mineurs paysans, originaires des villages environnants, travaillaient à la mine ou à l'usine, souvent de façon intermittente et conservaient leurs champs et leurs pâtures. Ils gardaient des habitudes paysannes et leur alimentation carnée restait fondée essentiellement sur le lard qu'ils produisaient et qu'ils ajoutaient aux légu-

mes et aux féculents, mais ils mangeaient régulièrement rôti et bouilli, le dimanche et les jours de fête. Les tâcherons ou trimardeurs étaient bien plus instables et plus gourmands. Ils consommaient des viandes fines et chères en des agapes sans fin les jours de paie, puis se contentaient de quelque mauvaise charcuterie le reste de la quinzaine. C'était parmi eux surtout que se rencontraient les "hirondelles d'usine" criblées de dettes, les "28 jours" des bouchers, qui achetaient les meilleurs morceaux à crédit et filaient sans crier gare. Les étrangers, les Italiens surtout, étaient friands de viande et achetaient en commun du bêtail malade dans les contrées meusiennes toutes proches (x). Ils triaient les meilleurs morceaux qu'ils débitaient dans les cantines et transformaient le reste en saucissons fortement épicés, que recherchaient les familles nouvellement installées, plus soucieuses de quantité et de bas prix que de qualité. Dans toutes les localités d'usine les populations mangeaient beaucoup de viande et R. ANDRE reprochait même à certains, récemment installés dans le nouveau Bassin de Briey, d'en manger trop et pas assez de féculents et de sucre. Dans les populations plus stables du Vieux Bassin, la viande faisait aussi "les frais de nombreux repas" et souvent des gamelles. Les femmes achetaient à l'étal et aux bouchers qui circulaient dans les quartiers de cités, le bouilli à l'un, le rôti à l'autre et parfois la charcuterie à un troisième. La plupart achetaient au carnet et payaient bien et sans rechigner. Ainsi la grande industrie introduisait la consommation régulière de la viande dans de nouvelles couches, étrangers ou ruraux des proches campagnes, venus à l'industrie. Les vieux bouchers étaient unanimes : "C'était chez l'ouvrier qu'on faisait des affaires", "c'était l'ouvrier qui achetait". Comparativement au manoeuvre de Nancy, les ouvriers mineurs de la sidérurgie, compte tenu de leurs salaires plus élevés (xx) (tabl. 54), payaient la viande moins cher et pouvaient donc consommer plus. En 1937-39 Mme RANDOIN appréciait cette consommation journalière de viande de certains ouvriers sidérurgistes et notait des rations moyennes généralement inférieures à celles qu'on connaît actuellement mais dont les maxima témoi-

---

(xx) Les salaires d'autrefois sont difficiles à découvrir dans la sidérurgie. Ceux qui ont été utilisés dans le tableau 54 sont extraits d'un article de la "Voix de l'Est" du 17.7.1937 sur l'industrie minière en Meurthe-et-Moselle. Ce sont des salaires journaliers ramenés à l'heure sur la base de 10 heures de travail par jour avant 1936, et 8 heures pour cette date.

(x) Toute l'histoire de l'alimentation quotidienne des contrées industrielles serait à écrire ! Des intoxications alimentaires l'été, des affaires de viandes malsaines découvertes et des pratiques d'abattage dignes d'un Far-West étaient révélatrices. En 1904, à Briey, les viandes n'étaient pas inspectées, c'était le concierge de l'abattoir qui signalait au vétérinaire celles qui lui paraissaient suspectes. A Joeuf, le vétérinaire de Jarny, à 12 km, chargé de la surveillance de l'abattoir, délivrait chez lui le certificat et c'était l'appariteur de Joeuf, très âgé, seul représentant de la police dans une localité de 5 000 habitants en pleine croissance, qui estampillait une viande qui pouvait parfaitement ne pas être celle présentée au praticien (9).

Dates	Prix kg	Mineur		Aide-mineur		Manoeuvre Nancy	
		1	2	1	2	1	2
1913	2,50	0,86	2,91	0,78	3,21	0,34	7,35
1931	15,80	4,30	3,67	3,62	4,36	3,30	4,74
1934	11,30	4,06	2,78	3,37	3,35	3,10	3,65
1935	10,60	3,92	2,70	3,29	3,22	3,15	3,37
1936	12,80	4,92	2,60	4,13	3,10	3,97	3,22

1 - Salaire horaire 2 - Prix réel du Kg de veau de 2e catégorie

Nota : prix du kilogramme de veau de 2e catégorie à Nancy égal ou supérieur au prix pratiqué à Briey.

Tableau 54 - PRIX REEL du KILOGRAMME de VEAU de 2e CATEGORIE pour les ouvriers mineurs du Bassin de Briey (1913-1936) comparé à celui payé par le manoeuvre de Nancy.

Hauts-fourneaux	Puddlage	Laminoirs
90 g	98 g	72 g
Maximum absolu : 229 g	Minimum absolu : 38	

Tableau 55 - CONSOMMATION JOURNALIERE MOYENNE de VIANDE chez les ouvriers métallurgistes lorrains (1937-39) en grammes par tête.

gnaient déjà de fortes consommations (tabl. 55).

Parmi la population des villes c'est aussi le recul de la pauvreté qui expliquait, dans une large mesure, l'accroissement relatif de la consommation de la viande de boucherie, surtout entre les deux guerres mondiales. En 1930 à Nancy, la viande devenait "une denrée de première nécessité achetée journellement et sur laquelle un prix excessif était moins tolérable que sur une marchandise de luxe ou d'exception" . En mars 1936 (enquête citée chap. II), parmi 120 familles de condition modeste interrogées, près de 40 % d'entre-elles consacraient plus du cinquième de leurs dépenses alimentaires à la viande et à la charcuterie. C'étaient surtout les familles nombreuses qui éprouvaient des difficultés pour en acheter. Sur 50 familles qui indiquaient la fréquence de leur consommation, 18 % en mangeaient plus de 7 fois par semaine, 60 % de 4 à 7 fois, dont 1/3 une fois par jour à midi, 22 % moins d'une

fois. La viande de deuxième ou troisième choix était citée 263 fois contre 114 fois celle de premier choix. Celle-ci était achetée le dimanche, dans la majorité des cas, sauf chez les plus pauvres qui n'y accédaient pas et chez les plus aisés qui pouvaient s'en offrir une fois dans la semaine. 94% des familles consommaient de la viande de boeuf, parmi celles-ci 51 % achetaient uniquement des bas morceaux (bavette, plat de côtes, poitrine, gîte, flanchet) ; 35 % achetaient à la fois des trois catégories, mais la 2e et la 3e l'emportaient nettement, seules, 14 % des familles consommaient uniquement la première catégorie le dimanche, beefsteack et rôti surtout, le filet n'étant pas cité. Le veau était la viande des grandes occasions, 38 % des ménages n'en consommaient pas, 47 % d'entre eux achetaient uniquement de la deuxième et troisième catégorie (côtes, poitrine et collet) mais 53 % s'offraient uniquement pour le dimanche de la première catégorie : escalopes et morceaux à rôtir. 74 % des familles ne consommaient pas de mouton, parmi celles qui en consommaient, 77 % se contentaient du collet, des pieds et des bas morceaux à ragoût ; 23 % achetaient pour le dimanche des côtelettes ou des morceaux à rôtir de première catégorie. 43 % des ménages consommaient des abats de diverses viandes et indiquaient leur nature : foie de veau, de boeuf, de porc et même de cheval. Le mou de veau, le gras-double et les rognons étaient le plus souvent cités. La moyenne journalière de consommation s'établissait en fonction du nombre d'enfants, les familles nombreuses étant les plus défavorisées (x) (Tabl. 56).

	Sans enfant	Moins de 3	3 à 5	6 et plus
Maximum absolu	137,5 g	156 g	102 g	68 g
Minimum absolu	75 g	47,5 g	25 g	33 g
Moyenne	106 g	94 g	55,3 g	48,5 g

Tableau 56 - CONSOMMATION JOURNALIERE MOYENNE de VIANDE de BOUCHERIE dans des familles modestes de Nancy, en fonction du nombre d'enfants (1936) en grammes par tête.

Manger de la viande de boucherie était devenu habituel dans la plupart des familles même modestes mais nombreuses étaient celles qui se contentaient encore d'une quantité restreinte et achetaient

(x)Il serait présomptueux de conclure à une insuffisance protéique en comparant ces données aux standards nutritionnels en vogue sans connaître l'importance des consommations moins onéreuses mais toutes aussi nutritives des laitages, des fromages, des oeufs et poissons frais et conservés (non pesés) et dans une moindre mesure des légumes secs très fortement consommés.

essentiellement des bas morceaux. En cas de crise grave comme la récession de 1931-33, la viande n'occupait plus qu'une place réduite dans les repas. Sa fréquence de consommation diminuait, elle disparaissait même des tables les plus humbles. A Nancy par exemple, toutes les familles interrogées durant la crise économique s'astreignaient à réduire leur consommation de viande, 27 % la supprimaient totalement, 43 et 30 % n'en mangeaient plus respectivement, qu'une et deux fois par semaine (op. cit. n° 37, chapitre II). C'était sur la viande, en raison de son prix, que s'opéraient les premières restrictions.

Après le retour à une situation de paix en 1950, l'évolution ne fit que continuer selon les tendances discernées dès l'entre-deux guerres : augmentation de la quantité consommée et de la fréquence de consommation pour les moins aisés, les familles nombreuses en particulier. Entre 1950 et 1956, les enquêtes de l'Institut National d'Hygiène, tant à Nancy et dans les localités industrielles de Meurthe-et-Moselle qu'en Alsace à Strasbourg, révélaient des consommations quotidiennes et une part de la viande de boucherie dans les dépenses alimentaires supérieures à l'avant-guerre. A Strasbourg (tabl. 57) les consommations étaient estimées pléthoriques pour les ménages sans enfant surtout chez les employés où des rations dépassant 375 g étaient relevées. Les consommations moyennes diminuaient avec l'accroissement de la famille. A Nancy et dans les localités industrielles de Meurthe-et-Moselle, des quantités du même ordre étaient notées de 1950

Eléments	HF		H F E		H F 2 E		H F 3 E	
	Empl.	ouvr.	Empl.	ouvr.	Empl.	Ouvr.	Empl.	Ouvr.
Viande	133	102	89	72	71	66	82	72
porc+charcuterie	65	75	48	64	47	62	32	44
Total	198	177	137	136	118	128	114	116
% du budget dont	23,7	23,5	23,4	23,4	22,3	22	21,1	21,5
viandes fraîches	12,9	13	10,2	12,6	12,1	11,7	13,5	13,5

Tableau 57 - CONSOMMATION JOURNALIERE MOYENNE de VIANDE dans des MENAGES d'EMPLOYES et d'OUVRIERS de STRASBOURG (1951) en grammes par tête (viande et charcuterie)

à 1956 dans diverses catégories socio-professionnelles (x) (tabl. 58).

A la ségration d'autrefois - au riche la bonne viande fraîche, au pauvre les bas morceaux lorsqu'il pouvait les payer -

---

(x) ces moyennes de consommation répétons-le ne reflètent pas forcément celles de la majorité à cause du nombre restreint de familles soumises à l'enquête et leur distribution selon l'importance des villes est plus aléatoire encore mais elles ont le mérite d'exister et de montrer un progrès indéniable de l'habitude de manger de la viande dans un nombre croissant de familles.

s'était substituée une certaine uniformisation (10) de la clientèle. Tous les bouchers interrogés notaient en 1970 qu'il était bien plus difficile qu'autrefois, y compris dans l'entre-deux guerres, de discerner la catégorie sociale des clients en fonction de la nature de leurs achats. Maintenant, disaient-ils, on ne repère plus que les familles nombreuses qui achètent plus de morceaux à ragoût faciles à partager ; les gens modestes, âgés ou retraités qui demandent bien plus souvent des morceaux à pot-au-feu qu'à rôtir ; les manoeuvres, étrangers surtout, qui se contentent encore de morceaux bon marché : plat-de-côte, grasse poitrine, queue voire mou de veau, mais c'est un monde qui s'en va. Le temps n'est plus à l'exclusivité du panier du riche même si la viande reste chère à produire et à consommer.

Catégories	1950	1952-53	1954-55	1956	%budget 56
Artisans-commerçants	134 g	176 g	200 g	143,5 g	32 %
Employés-Petits fonctionnaires	116 g	154,5 g	175 g	134,2 g	29 %
Ouvriers	142 g	162 g	184 g	159,1 g	33 %

Tableau 58 - CONSOMMATION JOURNALIERE MOYENNE de VIANDE et CHARCUTERIE dans CERTAINES CATEGORIES SOCIO-PROFESSIONNELLES URBAINES à Nancy et dans les localités industrielles de Meurthe-et-Moselle (1950-1956) en grammes par tête.

Dans les campagnes l'évolution vers une certaine banalisation a été bien plus tardive. L'augmentation de l'aisance, les guerres qui modifiaient les aspirations des ruraux isolés jusque-là sur leur coin de terre ; les bouchers qui venaient des bourgs et des villes tenter de capter une clientèle nouvelle qui s'offrait à eux ..., tout contribuait à répandre dans les campagnes l'habitude de manger de la viande de boucherie et à combler le retard pris sur l'évolution urbaine. Dès la fin du Second Empire, surtout après 1870, le boucher apparaissait à la campagne, mais "sa pratique" restait très limitée. "Il passait chaque vendredi pour la cure et le château mais le commun des mortels n'entretenait avec lui que des relations prudentes. Pour qu'une femme en bonnet blanc s'approchât de sa voiture, il fallait qu'elle eût un malade ou quelque visite d'importance" (J. CRESSOT, 1890). Des témoins le signalaient vers 1880-85, faisant ses tournées à cheval, la viande étalée dans des paniers ovales, les "charpagnes". Dans la plupart des villages, il se contentait encore de prendre les commandes les veilles de fête et ne commençait à passer régulièrement le samedi et le dimanche matin qu'au début du siècle, dans les villages les plus populeux et surtout proches des secteurs industriels. Dans les milieux ruraux purement agricoles il venait avec une voiture à deux roues, servait parfois l'instituteur, le curé, le maire, quelques notables cultivateurs et ceux, plus modestes, qui avaient un invité le dimanche. Son rayon d'action, même avec la voiture à cheval, ne dépassait

guère 5 à 6 km. Il débitait essentiellement de la viande de boeuf pour le pot-au-feu du dimanche, apanage des mieux nantis à la fin du Second Empire et qui commençait à conquérir droit de consommation dans la majorité ; mais tous ne profitaient pas également de cette amélioration. Les cultivateurs, jouissant d'une certaine aisance, achetaient régulièrement le boeuf de la soupe et celui de la daube, quelquefois des biftecks,rarement des abats. Le personnel agricole, les domestiques surtout, avaient des exigences "vraiment désespérantes" s'il faut en croire les notables ruraux de l'époque et exigeaient bon pain, bon vin et bonne viande. En fait, si ceux-ci imposaient leurs désirs dans les exploitations importante, toute une catégorie de petites gens éprouvaient de sérieuses difficultés et ne mangeaient pas de "bouchère" chaque dimanche. C'était un dernier quarteron de tâcherons ruraux, si nombreux au début du XIXe siècle, qui s'obstinaient à rester à la campagne. Ceux qui revinrent de la grande guerre capitulèrent pour la plupart et partirent travailler aux "régions libérées", puis vers l'usine et le chemin de fer, ou s'engagèrent dans la gendarmerie. Après la Grande Guerre, l'aisance des restants s'améliorait et la physionomie des tournées se modifiait surtout avec l'apparition de la voiture automobile. Certains bouchers conservaient encore la voiture à cheval jusque vers les années 30 mais la plupart d'entre-eux s'équipaient dès 1920-25. Ils visitaient plus de villages et ajoutaient aux jours traditionnels, samedi et dimanche matin, des passages le mardi, le mercredi ou le jeudi. Les bouchers en milieu rural, interrogés en 1970, étaient tous formels : les ventes augmentaient dans les campagnes entre 1920 et 1940 mais la concurrence restait limitée sauf peut-être dans les secteurs mi-industriels mi-ruraux. Ils débitaient essentiellement des morceaux pour la confection du pot-au-feu : "S"il n'y avait pas eu de pot-au-feu en 1936, il n' y aurait pas eu de tournées", nous disait un boucher rural des confins haut-marnais. Tous en achetaient et la plupart des cultivateurs et des ouvriers-paysans ajoutaient un rôti de veau dont ils avaient toujours été friands (G. SADOUL, 1936). Les morceaux de choix (filet, faux-filet, grillades, côtelettes) restaient l'apanage des gens fortunés, propriétaires campagnards et riches cultivateurs. Dans les contrées où cette clientèle était rare, comme le Pays de Bitche par exemple, ils passaient en viande à pot-au-feu ou étaient échangés avec des bouchers des villes contre des bas morceaux plus demandés par la clientèle rurale. Après la seconde guerre mondiale, les tournées se faisaient plus actives et les premières voitures réfrigérées apparaissaient, dès 1946, dans les régions mi-industrielles mi-rurales. Le rayon d'action doublait, la concurrence s'intensifiait, une bonne partie des villages pouvant être visités par 2, 3 voire 4 bouchers à la fois , l'éventail des viandes demandées s'élargissait sans cesse et les bas morceaux devenaient tous difficiles à vendre. Il n'est pas possible de chiffrer, même en se fondant sur quelques rares enquêtes en milieu rural, l'importance des consommations de viande de boucherie, celle-ci étant toujours confondue avec la viande provenant des abattages familiaux. Paradoxalement c'est la production familiale plus que le boucher qui a permis la véritable démocratisation de la consommation de la viande dans les campagnes. La vraie révolution c'est au congélateur que le rural la doit. Jusqu'à la multiplication de celui-ci dans les campagnes, il était obligé d'attendre le boucher ou de se rendre à la ville pour se procurer un produit que souvent il avait élevé et qu'il considérait à tort ou à raison avoir vendu vil prix et racheté bien cher. Le

froid lui permettait désormais une consommation sans contrainte, aussi forte, sinon plus, que pour beaucoup de citadins, d'une "viande de boucherie" que de longue date il aurait pu abattre lui-même sans hélas, pouvoir la conserver longtemps fraîche ou réputée telle.

LA CONSOMMATION de la VIANDE d'ABATTAGE FAMILIAL

1° La prééminence du porc (x)

"De temps immémorial" on élevait et consommait du porc dans la France de l'Est mais l'importance de cette consommation ne faisait que croître depuis la fin du XVIIIe siècle.

L'élevage familial du porc facile, peu coûteux depuis l'apparition de la pomme de terre, était à la portée des plus pauvres. Dans l'arrondissement de Château-Salins, selon le Sous-Préfet, chaque ménage, vers 1840, élevait un ou deux porcs avec des débris du potager et les pommes de terre récoltées dans un champ qu'il cultivait lui-même. Témoignages identiques des maires des villages de l'arrondissement de Toul qui signalaient un élevage de porc toujours supérieur à un animal par ménage. Certains villageois aisés tuaient deux ou trois porcs par an. Les autres en tuaient au moins un et dans les moins bonnes situations en achetaient une moitié. Dans un seul village "un tiers de la population trop pauvre ne pouvait avoir de porcs" mais ceci semble-t-il était déjà l'exception. C'était plus souvent le cas soixante ans auparavant, lorsque dans les Vosges, DIDELOT (1778), soulignait que seul le paysan aisé mangeait du lard ou de la viande séchée dans la cheminée "dimanche et fête seulement". J. B. JACQUOT enregistrait en 1826 une situation meilleure dans la montagne vosgienne car le lard et la choucroute - autrefois réservés pour les jours de dimanche et fête - étaient devenus communs à toutes les classes. Dans les communes rurales de l'arrondissement de Toul, la majorité des maires témoignaient de la consommation de la viande de porc, du lard en

---

(x) De longue date, tous les animaux pouvaient être abattus et consommés par leurs propriétaires. En fait la "grosse viande", qui était boeufs, vaches, taureaux ou génisses, pour des raisons de conservation, d'écoulement rapide ou de vente, l'était rarement et seulement dans des circonstances exceptionnelles : lorsqu'une bête mourait d'accident, on la saignait tout de suite, on gardait quelques morceaux et on vendait le reste rapidement à perte. Les gros cultivateurs, surtout à partir de la seconde moitié du XIXe siècle, tuaient un bouvillon tous les ans au moment des grands travaux ... Les "petites viandes" étaient plus facilement abattues, ainsi les veaux dans la montagne vosgienne huit ou quinze jours après la naissance et abondamment consommées pendant les mois de février et de mars (J. B. JACQUOT, 1826) ; les jeunes cabris et les vieux boucs (qu'on salait), les agneaux et les moutons dans certaines contrées et à certaines époques. Ainsi dans le vignoble Toulois, vers 1841, où ces derniers étaient abattus et consommés en automne, pendant la vendange. En fait, le porc, l'humble lapin et, dans une moindre mesure, les volailles, ont été longtemps les animaux d'abattage familial par excellence.

particulier. Cet usage habituel devenu journalier, J. CRESSOT l'évoquait vers 1890 : "Tous les jours de l'année et souvent quatre fois par jour, vignerons et laboureurs mangeaient du lard : lard grillé le matin, lard froid de quatre heures, lardons des pommes de terre et de l'omelette et surtout lard de la potée". Expressions et proverbes témoignaient de cent façons l'importance du porc dans la vie des campagnards du Nord-Est : "avec un cochon, la misère ne tirait pas aux palonniers !" C'était le bonheur au moins pour une semaine : "Si tu veux être heureux un jour, marie-toi ! huit jours, tue ton cochon ! toute ta vie, fais-toi curé ou maître d'école !" (x). Le campagnard lorrain était économe de son lard : "Lorrain, prête-moi ton lard. Eh, ça s'use ! Lorrain, prête-moi ta femme. Prends-là !" ...

L'élevage du porc n'était pas seulement l'apanage des villageois. Beaucoup d'ouvriers de la grande industrie encouragés par le patronat, qui fournissait gratuitement les jeunes élèves, "faisaient" un cochon par an, logé le plus souvent dans une soue construite au fond du jardin, auprès du poulailler. Chaque année, lorsque Noël approchait, on tuait le Hans ou le Bismarck ainsi baptisés en souvenir d'une guerre lamentablement perdue en 1870 ... Dans les villes même, l'abattage familial du porc élevé ou acheté était courant. L. LAVIGNE (1936) évoquait cette pratique d'avant 1914 dans les villes du département de la Meuse, région de cochonnailles par excellence : "Les Verdunois étaient nombreux à acheter un porc à la campagne, le faisaient tuer à l'abattoir et confectionnaient chez eux la charcuterie ... Souvent des petits ménages s'associaient pour tuer le cochon "à la moitié", porc, échine, saindoux, foie, boyaux et même la petite cervelle était partagée". Actuellement cette habitude très ancestrale de produire "son" lard se maintient dans une frange très résiduelle de la population industrielle et même urbaine. Si dans les milieux ruraux (tabl. 59) elle touche en moyenne 25 à 30 % des familles intérrogées, elle n'a pas totalement disparu de certaines villes et banlieues (tabl. 60 et 61) et son maintien résiduel est probablement en rapport avec le développement de la congélation (xx). Dans les milieux industriels (tabl. 62) elle reste plus importante surtout dans le secteur des Houillères, plus tarditionnaliste. La carte cantonale (fig. 34) révèle de même, pour l'ensemble de la France du Nord-Est, des secteurs privilégiés de production dans les cantons à forte population agricole (+ de 25 %

(x) L'expression alsacienne était totalement ... carnée :
.... wilt einmal wol leben, so koch ein Henn,
Si tu veux bien vivre une fois, fais cuire une poule
.... wilt zweimal wol leben ein Gans
Si tu veux bien vivre deux fois, il te faut une oie
.... wilt ein ganz Woch wol leben, schlacht ein Schwein
Si tu veux bien vivre une semaine entière, tue un cochon
.... wilt ein Monat wol leben, so schlacht en Ochsen
Si tu veux bien vivre un mois, tue un boeuf ...

(xx) A la question "lard produit à la maison" nous ne pensions pas obtenir de réponses urbaines et nous ne savons pas si ce lard provient d'un porc élevé ou acheté à des ruraux ou dans les abattoirs (deuxième hypothèse probable sauf dans certains cantons des Houillères à cause des mineurs paysans).

de cultivateurs et parfois plus de 40 %) cela va de soi, comme par exemple les cantons meusiens des confins argonnais mais aussi dans ceux, à forte proportion d'ouvriers ruraux ou paysans du sud vosgien, des confins francs-comtois et du pourtour des secteurs sidérurgique et houiller.

Dans le cochon tout était bon, plus de 80 % de son poids brut était utilisé et c'était un monde de richesse gastronomique : "celui qui tue son cochon, il a de quoi !" disaient les vieux en évoquant pêle-mêle les grillades, les hatrées (foies), les mous servant aus soupes, les andouillettes, les pannes de saindoux, les bandes de lard, les côtelettes, la cervelles, la langue, les pieds, le fromage de tête, le boudin. "Le repas du cochon" donnait lieu en hiver, à cause surtout de sa répétition, à des excès de consommation. C'était la fête de la famille et des amis, chacun invitant les autres après l'abattage. Elle se renouvelait pendant un mois ou deux. Le repas durait parfois jusqu'au soir. On mangeait du cochon, rien que du cochon (x). Pendant huit jours on se rondissait le ventre avec les débris. Cette surconsommation de viande fraîche en hiver inquiétait C. HUSSON? pharmacien à Toul, qui estimait en 1882 que l'habitant des campagnes mangeait trop de viande à l'époque où il avait le moins de travail à fournir. Heureusement, ajoutait-il, "le carême arrive à point pour disposer les estomacs aux privations du reste de l'année, car avec les travaux le paysan devient de la plus grande sobriété". Les parts distribuées - un morceau d'échine, une grillade de filet, deux ou trois côtelettes et un morceau de boudin, aux parents, aux amis, chez le maître d'école et le curé, tout le reste allait au saloir, la ressource de l'année. Ensuite - la France du Nord-Est étant la frontière de deux techniques - on fumait ou l'on séchait. A l'Est on plaçait les jambons, le lard, les saucisses et les andouilles à la fumée des feux de sarments de vignes, de branches de sapins, voire de genévriers (G. SADOUL, 1936) à l'Ouest au contraire, on pendait les salaisons au grenier, ou dans des chambres, où elles séchaient souvent en rancissant. Cette différence de goût, disait AURICOSTE de LAZARQUE en 1892, amenait parfois des brouilles sérieuses dans plus d'un ménage et dans les familles "on mettait alternativement au pot, une semaine du lard fumé, la semaine suivante du lard salé, car Madame étant de l'Ouest et Monsieur de l'Est n'entendaient ni l'un ni l'autre raillerie dans un sujet si important (xx). Outre le lard salé ou fumé qui était la base carnée indispensable de la potée quotidienne (cf. chapitre III - CONSOMMATION des SOUPES et POTAGES) le cochon fournissait les graisses maîtresses de la cuisine : le lard gras et surtout le saindoux. Traditionnellement le Nord-Est de la France était voué à la graisse de porc. En 1969-70, 90 % des témoins âgés classaient le saindoux comme la première graisse employée dans la cuisine de leur jeunesse, 30 % le lard gras. Pour 70 %, l'un et l'autre étaient produits à la maison, 15 % d'origine ouvrière achetaient de la panne pour

---

(x) "On commençait par le boudin ; noir et brpulant, il sautait du gril sur l'assiette ... Après le boudin, les grillades, roses et juteuses, relevées d'un grain de sel, puis le ragoût de foie, le dur et le mou ensemble, au vin blanc et à la crème. Et puis des côtelettes et enfin, un énorme rôti du cochon, rien que du cochon"(J. CRESSOT op.cit. p.43).

(xx) Je me souviens pour ma part d'une empoignade de ce style en ... 1970 entre un montagnard vosgien et son épouse qui venait .. de l'ouest ...

la fondre, parfois mélangée avec de la graisse de boeuf et un rognon ; 15 % seulement achetaient le saindoux chez le boucher. L'habitude de préparer le saindoux à la maison se maintenait jusque vers les années 40. Les "chons" permettaient de faire de bonnes quiches et les pots de graisse de conserver des saucisses , des morceaux de volailles pour tout l'été. C'est à partir des années 50 que la graisse de porc perdit son titre de graisse maîtresse, même dans les campagnes, sauf chez les producteurs. Les témoins âgés ruraux ou citadins percevaient tous ce déclin. Pour 75 % d'entre eux on consommait moins de lard gras et moins de saindoux qu'autrefois. Tandis que 63 % des témoins citadins utilisaient le saindoux en cuisine avant 1914, 10 % seulement s'en servaient dès l'entre-deux guerres et après 1945, mais il est vrai que nombre d'entre-eux avaient migré des campagnes vers les villes et qu'ils avaient vieilli ! Parmi les ménages "jeunes" interrogés en 1969-70 en milieu rural, 38 % en usaient encore régulièrement (mais 35 % le produisaient en totalité) ; 10 % en consommaient de temps en temps, 13 % seulement l'achetaient de préférence pour cuisiner certains plats, la choucroute, les choux, les pommes de terre "fricassées". Le lard gras était utilisé surtout par les producteurs, encore précisaient-ils "qu'il était moins gras qu'autrefois", "qu'on en utilisait moins !". Ce déclin de la première graisse d'autrefois était confirmé en 1970 par les bouchers qui avaient vu, de leur côté, tomber leurs ventes en saindoux de 80 à 90 % à cause, disaient-ils, des conseils médicaux qui recommandaient les corps gras d'origine végétale ou le beurre.

Le déclin de la consommation du lard gras et du saindoux consécutif à celui de l'élevage et de l'abattage du porc familial n'impliquait pas, au contraire, un recul de l'habitude de consommer de la viande de porc. Comme il l'était déjà autrefois dans les villes, le porc devenait presque exclusivement "une viande de boucherie". Vers la fin du XIXe siècle, c'étaient les importations de porc salé d'Amérique qui permettaient l'extension de la consommation chez les plus pauvres. En 1936, 20 % des familles modestes interrogés à Nancy et dans quelques petites villes de Meurthe-et-Moselle consommaient un rôti de porc le dimanche, 12 % achetaient uniquement des côtelettes, des épaules, de la queue ou des pieds, par contre 60 % mangeaient de la charcuterie à base de porc : saucisses, boudin, fromage de tête, pâté de foie une ou deux fois par semaine voire quatre fois et plus dans certains ménages où "la mère ne faisait pas à manger". A peine 20 % des familles consommaient du jambon, d'ailleurs souvent réservé au père qui travaillait. La consommation de la charcuterie et de la viande de porc augmentait après la seconde guerre et semblait bien plus importante dans les contrées meusiennes, fortes productrices de longue date et vouées aux cochonnailles, et en Alsace. En 1951 par exemple, les enquêteurs de l'I. N. H. notaient qu'à Strasbourg (Tabl. 57) la viande de porc et la charcuterie assuraient 30 à 50 % de la consommation carnée quotidienne surtout chez les ouvriers ; 44 % des familles enquêtées consommaient de la charcuterie plus de 3 soirs par semaine et 8 % d'entre elles plus de 5. En 1970, nos sondages chez les bouchers urbains et ruraux, confirmaient l'essor de la consommation de la viande de porc sous forme surtout de produits fabriqués tout prêts à manger : porc ou cochon de lait en gelée l'été, charcuterie fine,

jambons, galantine, saucisses spéciales qui connaissaient un grand succès. Le pique-nique pour tous le dimanche, remplaçait avantageusement la partie de pêche ou de campagne de quelques-uns au début du siècle. Providence des moins favorisés au XIXe siècle, qui l'élevaient et l'abattaient eux-mêmes, le porc maintenait la pérennité de sa consommation et devenait dans le Nord-Est comme ailleurs en France "la viande d'un monde pressé et d'une civilisation des loisirs" (11).

2° Les "petites viandes"

"Le lapin est le régal du campagnard et de l'ouvrier. C'est surtout le gibier des petits mais il n'est pas dédaigné à la table du riche. Il est de toutes les fêtes, baptêmes, mariages .." pouvait-on lire dans un numéro du BON CULTIVATEUR en 1900. En fait, on parlait peu du lapin. Dans les topographies médicales on ne le rangeait pas toujours dans les ressources alimentaires animales, pourtant quelques auteurs évoquaient sa consommation chez les campagnards. A. MEYRAC (1890) le signalait dans le premier quart de siècle comme un élément important dans le pot-au-feu des fêtes ardennaises où il bouillait tout entier avec un énorme morceau de jambon, de la viande de mouton et toutes sortes de légumes ... Pour C. HUSSON (1882) les paysans aisés ajoutaient parfois une gibelotte de lapin au menu du repas du cochon. Une enquête de 1912, sur la condition des ouvriers agricoles, mentionnait dans le département de la Meuse, que le porc habituel était remplacé le dimanche par la viande de boucherie et, de temps en temps, par un lapin ou une volaille. Dans les nombreuses descriptions de repas de noces ou de fêtes patronales, on évoquait assez rarement, chez les paysans du moins, "les beaux lapins à rôtir" qui selon eux n'étaient pas de "la vraie viande". Par contre, ils apparaissaient bien plus souvent dans les repas d'enterrement servis rôtis ou à la sauce avec des pâtes alimentaires. En définitive, le lapin, bien qu'élevé et consommé chez les cultivateurs était surtout la viande providentielle des ouvriers d'usine et des humbles, tant à la campagne qu'à la ville. Il était une source permanente et gratuite de viande fraîche. Une visite surgissait-elle imprévue et il faisait les frais du repas du soir. Le dimanche il évitait l'achat d'un rôti de boucherie pour les moins aisés. C'était pour lui que les enfants des familles ouvrières et nombreuses cherchaient l'herbe des chemins et les pissenlits savoureux. C'était pour lui que, dès le mois de juin , les pères devenaient instables et bourraient de foin partout, la cabane du jardin, le grenier de la maison parce que "l'hiver serait longue" et qu'il fallait que les lapins mangent "comme si on ne pouvait pas justement profiter de l'hiver pour manger les lapins" (Y. REGIN op. cit. p. 191). On en mangeait ... le dimanche et d'aucuns se plaignaient déjà de la monotonie d'une telle consommation. En 1936, dans les familles modestes de Nancy, 13 % seulement signalaient une consommation de lapin le dimanche. En fait l'époque de l'enquête (mars) et les ménages considérés (au centre de la ville ou dans les quartiers deshérités) ne se prêtaient guère à une auto-consommation familiale. Toutes les enquêtes étant muettes sur "ce gibier des petits", nous avons tenté de cerner une habitude de consommation qui semblait répandue dans la France du Nord-Est : celle du lapin consommé le dimanche, de préférence avec des pâtes alimentaires (x). Dans les mi-

---

(x)Si les données recueillies permettent d'apprécier en partie la consommation actuelle du lapin, le dimanche, la précision de la question posée a empêché les enquêteurs de signaler toutes les familles qui rôtissaient encore un lapin le dimanche ou le consommaient d'une toute autre façon,mais non accompagné de pâtes. Certains toutefois l'on fait spontanément.

MILIEUX RURAUX	Fam.	A			B	C	D
- PLATEAU LORRAIN		1	2	3	4	5	6
NORD (Etangs, Sarre L. Allemande)	212	31	26	86	55	46	29
" (Etangs, Seille L. Français.)	146	47	22	80	73	65	21
CENTRE(Haye,Saulnois, Saintois)	114	43	27	71	57	39	28
OUEST (Bassigny,Barrois,Woëvre)	278	37	38	74	53	36	32
SUD (Plaine sous Vosg., Vôge)	208	33	29	66	46	38	27
- PIEMONT SUD vosgien et f.comtois	217	39	23	79	59	40	32
- PLAINE d'ALSACE OUEST P. deHanau	170	29	22	98	67	15	21
" Vignoble	125	33	20	83	50	20	10
NORD(Outre-Forêt)	97	24	0	74	81	59	63
CENTRE(Rhin&Ill)	187	47	26	74	67	14	27
SUD (Sundgau)	317	39	3	97	72	20	16

A - Rôti de dindonneau B - Lapin aux pâtes C - conserves familiales de viande (bocaux) D - Production maison du lard

1 - Oui 2 - en semaine 3 - le dimanche 4 - oui 5 - oui 6 - oui

Tableau 59 - CONSOMMATION ou PRODUCTION de QUELQUES VIANDES ou PREPARATIONS CULINAIRES MIXTES en MILIEUX RURAUX (+ 60 % d'agricoles) en % des familles contactées ou consommatrices.

lieux ruraux (tabl. 59) l'habitude de consommer du lapin le dimanche concerne actuellement plus de 50 % des familles interrogées, surtout en Alsace du Nord et du Sud. Dans les milieux industriels de la Sidérurgie et des Houillères (tabl. 62) cette proportion reste forte et oscille le plus souvent entre 35 et 50 % en raison de l'importance des élevages familiaux. Dans les milieux urbains (tabl. 60 et 61) les pourcentages des familles sont identiques, dans les petites, moyennes ou grandes villes, tant en Lorraine qu'en Alsace. On peut avancer que la consommation du lapin dominical, de préférence accommodé avec des pâtes, touche souvent 40 % à 60 % des familles enquêtées dans la France du Nord-Est sans localisation géographique très précise (Fig. 35) avec toutefois une prédominance de consommation de le nord de l'Alsace, le Centre lorrain et les Confins meusiens et argonnais.

La consommation des volailles était plus facile à suivre que celle du lapin. Les heureux du siècle les achetaient ou les recevaient de leurs fermiers, grasses à souhait (cf. J. P. GRAFFENAUER, 1816, J. B. JACQUOT, 1826, J. B. DEMANGEON, 1837) et ne s'en privaient pas. Chez les campagnards, par contre, on élevait d'abord pour vendre. L'élevage des volailles prenait une grande extension sous le Second Empire et ses produits se vendaient très bien. L'enquête de 1866 signalait que l'essentiel de cette production était orientée vers la vente dans les villes souvent lointaines grâce au transport possible des volailles vivantes par le chemin de fer. Ces ventes étaient une ressource importante qui servait à l'entretien des ménages et "payait l'épicerie". Normalement les campagnards, sauf lorsqu'ils étaient très aisés, ne consommaient habituellement que des volatiles accidentés. V. DELEPEE (1933) constatait dans les villages du Centre lorrain, surtout avant 1914, que "dans la plupart des familles les poules ne paraissaient sur la table que si elles avaient été victimes d'un accident" (op. cit. p. 91). La consommation d'une volaille, le dimanche, était une habitude déjà ancrée chez les nantis du début du siècle. En 1826 par exemple, MATHIEU de DOMBASLE remplaçait la viande de la semaine par "une poule au riz, par respect pour la mémoire du bon roi", mais la majorité ne voyait apparaître de volaille sur sa table que lors des noces et de la fête patronale. Le Préfet MARQUIS (1806) évoquait déjà les pâtés de grosses volailles des menus de fête patronale dans les campagnes de la Meurthe mais c'était surtout à partir de la deuxième moitié du siècle qu'abondaient les descriptions. Les veilles de fête ou de noces on choisissait dans le poulailler un nombre convenable de bons gros coqs (quelques vieilles poules aussi ... passe-petit, passe-gros!(R. COLLIN) et les ménagères tuaient et paraient les volailles. En Argonne (L. LALLEMENT, 1885-1890) apparaissaient dans les menus de noce, derrière la soupe à la viande de boeuf, les fricassées de poulet, de canard, précédant le rôti de veau. Cette position de premier plat de viande produite à la maison (parfois le seul chez les plus pauvres) était immuable dans les repas de fête. Chez CRESSOT, sur les confins hauts-marnais, la fricassée de poulet se situait entre le plat de légumes accompagné du boeuf bouilli, les petits pois et le rôti de viande de boucherie. Les volailles de basse-cour formaient toujours le gros bataillon des viandes, mais la place d'honneur, le rôti acheté chez le boucher, la ravissait. Les volailles fricassées apparaissaient dans les repas d'enterrement, X. THIRIAT (1869) signalait que les riches commençaient de les introduire dans les repas de l'obi tandis que les pauvres se contentaient encore d'une collation de pain bis arrosé d'eau de vie. Parfois, lorsque le défunt était veuf ou sa femme pas trop "regardante", dans certains enterrements "de gueule", vers le début du siècle, la viande de basse-cour était servie à profusion : "toute une basse-cour avait été saccagée et des plats énormes de canards, d'oies, de coqs, passaient de main en main avec de la sauce brune, grasse, parfumée" (G. GOBRON), mais généralement la décence tolérait seulement une poule fricassée après le potage au vermicelle et le boeuf bouilli, et avant la brioche du dessert !

L'habitude de consommer une volaille, en particulier un poulet le dimanche, se répandait d'abord dans les villes chez les gens les plus aisés surtout lorsque le prix des volailles baissait, les années d'abondance, à l'automne. Pourtant celles-ci restaient chères pour les

MILIEUX URBAINS	Fam.	A			B	C	D
Au-dessous 30 000 h		1	2	3	4	5	6
- V. de Lorraine et confins							
" " NORD, Langue Allemande	245	57	25	84	57	18	5
" " CENTRE et SUD	354	65	41	64	45	25	8
" Vallée de la MOSELLE VOSGIENNE	211	68	55	85	58	20	1
" Vallée de la MOSELLE LORRAINE	201	64	41	75	45	28	4
" Vallée de la MEURTHE	403	59	39	82	41	16	8
" Vallée de la MEUSE	451	55	40	74	42	20	9
" de la MONTAGNE VOSGIENNE	879	67	40	72	45	25	9
" de la BORDURE FRANC-COMTOISE	246	59	38	65	38	15	5
- V. d'Alsace et confins							
" " bordure OUEST	417	57	31	85	46	15	6
" NORD(Outre-Forêt et Haguenau)	266	66	22	86	68	13	5
" REGION STRASBOURGEOISE	260	54	27	84	51	13	11
" CENTRE et SUD (Ill et Rhin)	354	65	23	53	43	8	4
- De plus 30 000h à moins 70 000 h							
Vallée de la MOSELLE : EPINAL	259	72	44	77	42	18	5
" : THIONVILLE	252	46	41	67	42	23	6
Porte d'ALSACE : BELFORT	232	61	48	59	47	9	0
Plaine d'ALSACE : COLMAR	134	58	22	86	56	10	0

A - Rôti de dindonneau de viande (bocaux) B - Lapin aux pâtes C - Conserves familiales D - Production maison de lard

1 - oui 2 - en semaine 3 - le dimanche 4 - oui 5 - oui 6 - oui

Tableau 60 - CONSOMMATION ou PRODUCTION de QUELQUES VIANDES ou PREPARATIONS CULINAIRES MIXTES en MILIEUX URBAINS (moins 70 000 h) en % des familles contactées ou consommatrices.

AGGLOMERATIONS : plus de 100 000 h	Fam.	A			B	C	D
- Vallées MEURTHE et MOSELLE		1	2	3	4	5	6
NANCY-ville	471	56	43	86	32	11	1
METZ-ville	363	53	40	66	41	11	5
NANCY banlieue	583	63	47	69	40	12	3
METZ banlieue	362	60	40	68	46	11	3
-Plaine d'ALSACE:STRASBOURG-ville	161	50	36	78	36	2	0
MULHOUSE-ville	129	57	30	81	40	2	0
STRASBOURG banl.	291	73	35	79	49	13	6
MULHOUSE banlieue	165	42	41	94	53	9	4

A - Rôti de dindonneau B - Lapin aux pâtes C - Conserves familiales de viande (bocaux) D - Production maison de lard

1 - oui 2 - en semaine 3 - le dimanche 4 - oui 5 - oui 6 - oui

Tableau 61 - CONSOMMATION ou PRODUCTION de QUELQUES VIANDES ou PREPARATIONS CULINAIRES MIXTES en MILIEUX URBAINS (agglomérations + 100 000 h) en % de familles contactées ou consommatrices.

"pauvres moyens" et augmentaient comme toutes les autres viandes dans le dernier quart du siècle (tabl. 63). En 1936 encore dans les familles modestes de Nancy, 6 % seulement des ménages mangeaient du poulet de temps en temps le dimanche. Par contre dans nos enquêtes de 1968-70, en milieu rural il est vrai, 90 % mangeaient du poulet le dinanche "à la bonne saison", 80 % le produisaient. C'est semble-t-il la production industrielle du poulet et de sa commercialisation sur une grande échelle qui l'a mis à la portée de beaucoup de bourses. En 1968 un poulet entier ne coûtait plus, pour le pauvre moyen de Nancy que 1,52 salaire horaire, tandis qu'il en coûtait plus de 11 au pauvre moyen de Strasbourg en 1875. Comme le porc et dans une certaine mesure le lapin, le poulet et les volailles en général n'étaient plus guère des viandes d'abattage familial. Sauf pour une minorité, elles étaient devenues des viandes commercialisées, "de boucherie" vendues à l'étal mais aussi dans tous les magasins et sous toutes les formes que l'on sait. Parmi les volailles de commercialisation récente, l'habitude de manger du rôti de dindonneau a retenu notre attention. Le dindon, la dinde, étaient des volailles dont quelques nantis seulement nous signalaient l'abattage familial ou la consommation

MILIEUX INDUSTRIELS	Fam.	A			B	C	D
		1	2	3	4	5	6
Canton de AUDUN le ROMAN	331	35	15	86	31	18	10
" BRIEY	381	54	34	80	42	29	8
" CONFLANS-JARNY	224	48	52	58	54	46	20
" LONGWY	473	59	25	76	40	23	10
" ARS-sur-MOSELLE	147	54	44	71	50	12	5
" FLORANGE	444	63	41	77	44	24	3
" FONTOY	178	58	32	61	48	31	4
" HAYANGE	408	63	41	78	38	17	2
" MOYEUVRE	416	41	40	61	39	11	3
" ROMBAS	414	69	92	22	42	15	7
" WOIPPY	395	44	32	78	33	12	5
Ville de LONGWY	70	46	38	88	26	11	0
ENSEMBLE : Fer et Sidérurgie	3881	52	35	70	40	21	7
Canton de FAULQUEMONT	126	54	51	71	63	40	16
" FORBACH I	142	37	32	92	34	17	6
" FORBACH II	309	55	39	71	46	22	15
" FREYMING	241	60	28	84	46	27	7
" GROSTENQUIN	95	53	12	98	91	52	15
" SAINT-AVOLD	298	55	42	79	42	29	6
ENSEMBLE : Houillères	1211	54	36	80	49	28	10

A - Rôti de dindonneau de viande (bocaux) B - Lapin aux pâtes C - conserves familiales D - Production maison de lard

1 - Oui 2 - en semaine 3 - le dimanche 4 - oui 5 - oui 6 - oui

Tableau 62 - CONSOMMATION ou PRODUCTION de QUELQUES VIANDES ou PREPARATIONS CULINAIRES MIXTES en MILIEUX INDUSTRIELS (Sidérurgie et Houillères) en % des familles contactées ou consommatrices.

PERIODES	POULE		POULET		OIE		CANARD		PIGEON	
	Prix	Réel	Prix	Réel	Prix	Réel	Prix	Réel	Prix	Réel
1853-1864	1,25	6,16	1,25	6,16	2,50	12,32	1,50	7,39	0,70	3,45
1865-1872	2,25	10,32	2,25	10,32	3,00	13,76	2,00	9,17	1,20	5,50
1873-1875	2,50	11,11	2,50	11,11	6,00	26,67	3,00	13,33	1,50	6,67

Source HANAUER op. cit.

Tableau 63 - PRIX REEL MOYEN d'une PIECE de VOLAILLE pour un manoeuvre à Strasbourg entre 1853 et 1875 en salaires horaires.

à des moments rares et précis, à la Noël, à certains repas de noces ou de cérémonies particulièrement fastes. Les élevages industriels, développés en particulier dans le département de la Meuse depuis les années 60, la publicité intense de plusieurs marques connues nous incitaient à étudier l'importance actuelle de la consommation de cette ancienne viande d'abattage familial à usage restreint et présentée autrefois généralement entière. C'est dans les milieux ruraux (tabl. 59) que la consommation de cette viande nouvellement présentée est la moins répandue, mais elle concerne pourtant 30 à 50 % des familles interrogées tant en Alsace (sauf dans le Nord : Pays de Hanau et Outre-Forêt) qu'en Lorraine. En milieux urbains, sauf exceptions (Thionville 46 %, Mulhouse banlieue 42 %) l'habitude de consommation touche le plus souvent 50 à 75 % des familles dans les différents types de ville (tabl. 60) et d'agglomérations (tabl. 61). Dans les milieux industriels tant sidérurgistes que miniers (tabl. 62) on retrouve sensiblement les mêmes proportions (52 % pour l'ensemble Fer et Sidérurgie, 54 % pour l'ensemble Houillères). Dans l'ensemble des cantons de la France du Nord-Est (Fig. 36) la localisation-comme pour toute consommation nouvelle - ne semble plus obéir à des impératifs de production ou d'ethnie mais plutôt à des conditions de distribution, de commercialisation et de proximité des agglomérations urbaines (cf. 3e partie). Pour apprécier l'importance et la régularité de cette nouvelle forme de consommation, il eût fallu interroger sur sa fréquence. Quelques enquêteurs signalent certaines familles qui abandonnent la consommation après quelques essais mais ils sont trop peu nombreux pour permettre de conclure. Par contre il est certain que le rôti de dindonneau est, surtout dans les milieux ruraux (tabl. 59)une viande réservée pour le dimanche (Fig. 37) dans les autres milieux (tabl. 60-61-62) c'est le plus souvent 30 à 40 % des familles qui peuvent consommer en semaine, mais c'est encore la consommation dominicale qui l'emporte. Le rôti de dindonneau semble remplacer le rôti de veau tradionnellement consommé le dimanche et trop cher pour certains. En semaine (Fig. 38) la consommation semble être en rapport avec les passages des commerçants ambu-

lants (x).

Viande de boucherie ou viande d'abattage familial, ces vocables ne correspondent plus guère aux réalités actuelles. Pourtant de ces deux sources de protéines semblables dont l'une réputée noble parce qu'onéreuse et réservée aux nantis et l'autre plus banale - quoique appréciée - parce qu'exploitée chez soi, ont résulté les aspects fondamentaux du comportement de la majorité des populations de la France de l'Est vis-à-vis de la viande.

L'EVOLUTION du COMPORTEMENT VIS-à-VIS de la VIANDE

1° L'avidité pour la "vraie viande" (xx)

qu'on achetait chez le boucher, du boeuf et du veau et non pas du porc ou du lapin (J. CRESSOT), constituait un aspect fondamental du comportement de ceux qui en étaient le plus privés, les humbles des villes et surtout les ruraux. Il y a chez E. MOSELLY dans TERRES LORRAINES une très belle description d'un repas de noce, où, bien sûr, la viande abonde. Ce qui est remarquable et significatif, c'est la réflexion du pauvre bougre de domestique de culture qui s'extasiait et réclamait "de la cha, de la cha, de la cha ...". A la campagne "les gars se réjouissaient d'etre sous le grillage, dans la boîte de la mairie où l'on publie les bans du mariage parce qu'ils pensaient aux jours de ripailles ..." (G. GOBRON), "c'est en ces occasions seulement nous confirmait G. SADOUL (1936) que l'on mangeait de la cha, la viande de boucherie, la neuse cha ; le lapin, la volaille, le porc qu'on avait sous la main ne comptaient pas ... Entre toutes les cha, entre toutes les viandes de boucherie, celle qui était la plus prisée par nos paysans étaient celle du veau, c'était le morceau de choix des repas de noces et Edmond ABOUT raconte quelque part que des gourmands arrivèrent par leur machination à faire marier un jeune homme et une jeune fille qui n'en avaient nulle envie et qui furent très malheureux, tout cela pour faire un succulent repas et y manger du veau à toutes les sauces. "Je t'aime mieux que de la cha d'vé" dit un héros d'une co-

---

(x) Les avis des professionnels auraient certainement éclairé de nombreux points tant sur la commercialisation de ces nouvelles formes de viande de volaille que sur le comportement des consommateurs. Les tentatives de prise de contact ont échoué.

(xx) J. CLAUDIAN et Y. SERVILLE (Nutrition 68 op. cit.) constataient lors de leurs enquêtes alimentaires : "L'aversion pour la viande de boeuf et de porc est rarissime (0,19 et 0,12 %). Une notable désaffection est enregistrée pour la viande de cheval et pour les abats (50 %)", et concluaient : "Nous voyons donc que le consommateur est bien loin de considérer les viandes comme équivalentes et qu'il opère parmi elles de fortes sélections, n'ayant rien à voir avec leur apport nutritionnel. Ne peut-on pas parler du prestige de certaines viandes plus désirées, préférentiellement servies les jours de fête ou pour honorer des invités ?".

médie en patois de la Meuse, de Cordier, pour exprimer l'amour ardent. Et Julien Pérette, rappelant ses souvenirs d'enfance, nous raconte l'histoire de ce paysan de la Seille qui, quoique "à son aise" et ne travaillant que sur son bien, n'avait jamais mangé de veau et en avait une forte envie. Sa femme, la Toinette, se gendarme d'abord à cette prétention exorbitante, lui montrant que cela coûtait 13 sous la livre, c'était le prix à l'époque. Enfin elle se laisse faire, mais ne sait comment cuire le morceau de choix. Sur le conseil d'une voisine, elle met le morceau à la casserole avec une bacquée de beurre et de gros "pochons" d'eau, elle le fait cuire des heures. Les yeux luisants de plaisir, le père Bineau s'en sert une large portion, mais trouve cela fade et sans goût, et déclare qu'il aime mieux la soupe au lard ou la quiche. Il y avait trop de sauce, ça ne sentait rien. "Dame ! répond la Toinette, fallait bien que ça fasse du profit".

Il faut avoir vécu ces temps pour comprendre ce que signifiaient ces détails d'aujourd'hui : faire la soupe à la viande ! Aller acheter de la viande, manger de la viande ... pour ressentir l'émotion de ce vieil ouvrier agricole qui évoquait son temps de service militaire (vers 1875) lorsque, aide-cuisinier au mess des sous-officiers, "il avait de la cha tant qu'il à v'lau" (x). La viande de boucherie comme le pain blanc au début du siècle est restée longtemps un objet de parade sociale. Dans les villes surtout, le boucher du riche était un personnage qui "admettait" ses clients. Lors de nos enquêtes auprès des bouchers, en 1970, l'un d'entre eux, retraité, nous évoquait ainsi sa carrière entre les deux guerres mondiales : "Sachez Monsieur, que j'ai toujours été un boucher de première, moi, je servais le Préfet, l'Evêque, les hauts fonctionnaires et les autorités de la ville ... L'emphase du ton caractérisait l'importance sociale ! Jusqu'au début du XXe siècle, il n'y avait aucune mesure en effet entre l'étal et les viandes du "boucher de première", celui et celles des bouchers des faubourgs, des banlieues, voire de la voiture des colporteurs que fréquentaient épisodiquement les moins nantis. Si à la campagne le même homme servait les riches et les moins favorisés il préparait sur commande le panier des nantis et débitait aux plus modestes lorsqu'ils se présentaient. Il savait qui pouvait prendre et payer.

Les clients modestes ou les moins habitués se cachaient lorsqu'ils s'offraient un extra. Dans les campagnes vosgiennes par exemple, jusqu'à la première guerre mondiale, une femme qui aurait acheté régulièrement du boeuf à pot-au-feu eut été considérée comme une dépensière, celle qui aurait voulu manger reti beli (rôti et bouilli) au même repas, un jour ordinaire, eut passé pour une extravagante .... Avec sa banalisation relative, la viande ne semblait plus, en 1970, un objet de parade ou de dissimulation. Pour les bouchers interrogés, très peu de clients cachaient ou étalaient leurs achats : quelques retraités ou étrangers qui achetaient des queues ou du mou de veau ; quelques femmes d'employés qui voulaient se donner un rang, quelques rares bonnes de hauts fonctionnaires qui prenaient le temps de choisir et qui exposaient les menus avec ostentation, achetaient pour le chien des morceaux que d'autres clients prenaient pour eux. La boucherie de première avait vécu ..

(x) "De la viande tant qu'il en voulait".

A ces types d'attitudes ostentatoires, honteuses ou inquiètes du qu'en-dira-t-on s'ajoutait, avec la montée du niveau de vie et du nombre croissant des nouveaux consommateurs, un sentiment de revanche : "C'est à nous d'en manger, maintenant", "Pourquoi s'en priver puisque maintenant on peut", "Dommage qu'on ne puisse pas s'offrir encore plus souvent de l'escalope ou du gigot". Alors que personne ne s'inquiétait plus "du pain quotidien" on discernait au travers de nos enquêtes une insatisfaction, "une faim de viande" encore actuelle que J. CLAUDIAN et Y. SERVILLE ont cernée en 1969 en se fondant sur des enquêtes menées en partie dans l'Est de la France (op. cit. chap. I n° 41). Dans le milieu urbain le désir de consommer davantage de viande apparaissait très vif chez les ouvriers les moins aisés, 72 % étaient insatisfaits de leur ration journalière. Il était bien plus atténué chez les cadres et les professions libérales (seulement 32 % d'insatisfaits). Dans toutes les catégories socio-économiques, la proportion d'insatisfaits oscillait autour de 50 % tant à la ville que dans les campagnes. C'étaient les familles les plus âgées qui semblaient les plus désireuses de consommer. J. CLAUDIAN et Y. SERVILLE découvraient par ailleurs (Nutrition 68 p. 31) que l'insatisfaction était surtout notable pour la viande de boeuf et liée à son taux de consommation et à sa qualité ; les ménagères les moins aisées désiraient des grillades, tandis que le choix des autres se portait sur le gigot de mouton, le filet de boeuf ou le veau. Elles ne faisaient qu'exprimer des exigences, apanage de quelques nantis au milieu du XIXe siècle, qui n'avaient fait que s'amplifier avec l'extension de la clientèle.

2° Les exigences des consommateurs

Vers 1840, la recherche de la viande grasse était encore la préoccupation majeure. Les comices agricoles encourageaient les éleveurs à produire des animaux gras. Cette recherche s'intensifiait même lors des épidémies de choléra de 1850-54 (Sous-Préfet de Lunéville 1854). Pourtant dès 1860-65 un refus de la viande grasse se dessinait dans les villes parmi les consommateurs nantis. LE BELIER, journal agricole du Nord-Est de la France, demandait "beaucoup de viande et peu de graisse" parce que les clients "ne veulent plus que de la viande dégraissée surtout en ce qui concerne les moutons". Vers les années 1880-85 le mouvement de refus de la graisse s'intensifiait tandis que les récompenses - au grand dam des bouchers - continuaient à être distribuées aux animaux gras. En 1880, le Dr GIRAUD, Directeur de l'asile de Maréville près de Nancy, faisait servir à ses pensionnaires un régime gras (x) qui était très critiqué, mais qu'il estimait adapté à sa clientèle rurale. En 1888, le BON CULTIVATEUR constatait qu'à Lunéville le prix des animaux gras baissait parce que les goûts des consommateurs avaient changé, les morceaux gras étaient délaissés, "tout le monde" voulait du maigre. Dans le textile vosgien les ouvriers aisés refusaient déjà le porc trop gras vers la fin du siècle : "le lard gras ne se vendait pas, on devenait gourmand. Je me souviens, vers 1898, mon oncle conduisait 500 kg de belles poitrines

---

(x) Il servait à chaque personne, 5 soirs par semaine, une soupe grasse, 250 g de boeuf gras au naturel ou 220 g de boeuf mode ou 220 g de porc frais, ou 50 g de lard sec fumé avec de la choucroute.

à la coop de Thaon à 0,40 la livre" (G. REMY). Toutefois les campagnards et les plus défavorisés des villes n'étaient pas encore aussi exigeants. Chez eux, entre les deux guerres mondiales, le pot-au-feu bien gras était le roi du repas. Le lard gras et le saindoux se vendaient régulièrement. La majorité recherchait plutôt la quantité comme si "elle voulait se rattraper d'avoir été si privée". La consommation de la viande fraîche grasse ou pas était d'ailleurs limitée par les possibilités de conservation qui ne variaient guère et par la limitation des ressources ou les habitudes de certains, petits cultivateurs, ouvriers-paysans, familles nombreuses. Ce ne fut qu'après la seconde guerre mondiale vers les années 1955-60 seulement que les ruraux se mirent à refuser le gras et à exiger, comme dans les villes quelques décennies plus tôt, des viandes maigres.

C'était en ville qu'on exigeait dès la fin du XIXe siècle des viandes à rôtir ou à griller et qu'on refusait les morceaux à bouillir. Vers 1910, M. BAUDIER remarquait que ces exigences étaient nées dans les milieux où la femme travaillait, mais c'est surtout entre les deux guerres mondiales que le mouvement s'amplifiait dans les villes de la France du Nord-Est. Vers les années 1930-35, à Nancy par exemple, les Pouvoirs Publics et les bouchers déploraient cet engouement pour les morceaux à cuisson rapide au détriment de ceux à cuisson lente. D'aucun l'attribuaient à "un sentiment de sotte coquetterie, de sotte vanité qui fait que nombre de ménagères croient déchoir en préparant minutieusement le plat savoureux qui plaira à l'époux et le retiendra au foyer" ; à la disparition de la "cuisinière" remplacée l'été par le réchaud trop coûteux pour les cuissons prolongées .... Tous exhortaient, sans illusion, les consommateurs "à revenir plus sagement aux anciennes traditions et à utiliser les morceaux à prix modéré, tout aussi nourrissants et tout aussi savoureux que les morceaux de luxe, lorsqu'ils sont bien préparés". Les vieux bouchers se prenaient à regretter l'âge d'or de la fin du siècle lorsqu'ils mettaient encore les bons morceaux dans les paniers des notables et qu'ils vendaient "de la viande" aux pauvres avides de consommer. Heureusement que l'énorme masse des campagnards, les familles nombreuses et modestes se contentaient encore sans rechigner du bouilli traditionnel et des bas morceaux à ragoût. Après la secondeguerre mondiale seulement, les ruraux non agricoles, puis les cultivateurs eux-mêmes, se mirent à préférer les morceaux à rôtir et à griller. Tous les bouchers interrogés ont situé le début de cette évolution entre 1950 et 1960 selon leur clientèle. Pour eux la guerre a joué un grand rôle dans ces changements, les soldats ont séjourné, les habitants ont connu d'autres régions, d'autres habitudes. Pour certains "les gens sont plus difficiles, plus gourmets, un peu plus argentés" ; les femmes doivent utiliser les fours à thermostat qui se répandent, la technique de cuisson des bas morceaux se perd, le snobisme et les conseils médicaux font le reste... Aussi, à la ville comme à la campagne, la nature des ventes est-elle totalement inversée par rapport aux années 1930-35 pour la quasi-totalité des consommateurs. En semaine, les bouchers vendent de grandes quantités de côtelettes, escalopes et biftecks. Le dimanche les viandes à rôtir, roulades, roosbeef, viande au four, volailles sont très demandées, plus rarement le gigot, les côtelettes d'agneaux, la tête de veau, les langues, le bifteck dans le filet ... En été les viandes à

griller et celles en gelée, l'emportent ainsi que les saucisses à rôtir et les merguez - cadeau récent des rapatriés - pour les pique-nique. Depuis quatre ou cinq ans, les clients sont de plus en plus nombreux à exiger une charcuterie plus fine et les saucisses spécialement préparées à base de farce de veau, de foie, de jambon, à l'ail ou au gruyère connaissent un grand succès été comme hiver. Même dans les campagnes les bas morceaux sont de moins en moins recherchés et ce sont les morceaux à rôtir et à griller - filet, faux-filet de boeuf, grillades et côtelettes de porc, escalopes et rôti de veau - les plus demandés. Cette évolution désespère les bouchers liés, nous le savons, par des impératifs techniques. L'un d'eux proteste avec véhémence : "On n'en vend plus (des bas morceaux) et ils valent bien moins que les autres morceaux ... et on se plaint de la vie chère ... Il faudrait peut-être que les mères de famille ou des conseillers fassent des cours sur la manière de vivre ! .." Belle foi dans le rôle de l'information pour infléchir une habitude devenue quasi générale et contre le développement de laquelle la Science et la Technique n'ont à opposer en somme que des recherches sur les biftecks .... de soja à condition que des consommateurs exigeants de plus en plus nombreux acceptent de s'en nourrir.

L'exigence de manger de la viande fraîche, la méfiance devant le produit inconnu expliquait l'accueil médiocre fait à la viande frigorifiée et aux conserves de viande dites industrielles. La viande frigorifiée était, dans les villes lorraines par exemple, généralement refusée à son apparition vers les années 1880-85. Si elle représentait entre le quart et le tiers de la ration des soldats des années 1880-88 elle était encore, en 1911, boudée par les civils (J. MELINE, 1911). Quant aux conserves, l'ouvrier les repoussait. C. HUSSON (1882) les trouvait valables quoique devenant fades avec le temps. Une enquête dans les campagnes lorraines (1969) nous montrait que la plupart des personnes interrogées connaissaient les conserves de viande depuis la première guerre mondiale. C'étaient essentiellement des boîtes de boeuf, "de singe", données par les soldats en échange de transport, d'hébergement ou de victuailles. Les Américains apportaient du "singe" supérieur à celui des Français, qui venait de Madagascar : "il ressemblait à du jambon". Dans la zone occupée, les Allemands faisaient connaître la goulache et la conserve de veau. Deux facteurs étaient favorables à l'accueil, la quasi-gratuité et les circonstances alimentaires anormales. Les conserves étaient mangées par curiosité, puis, pour certains par goût. Pourtant nombreux étaient ceux qui se méfiaient. La consommation cessa pratiquement avec les circonstances accidentelles qui l'avaient fait naître. Par contre, surtout dans les campagnes, les conserves de viande familiale faites en pots, en verrines, bocaux et autres récipients étaient répandues, surtout avant l'extension de la pratique de la congélation. Actuellement, c'est une habitude de conservation en déclin. Dans l'ensemble de la France du Nord-Est (Fig. 39) la pratique ne concerne plus de 50 % des familles que dans quelques cantons épars à dominante agricole. C'est dans les milieux ruraux que se maintient encore la conservation en bocaux conjointement avec l'utilisation du congélateur (tabl. 59). La proportion des familles concernées est souvent inférieure à 40 % sauf dans l'Outre-Forêt (59 %), le Nord Lorrain de langue allemande (46 %) et surtout française (65 %). Dans les milieux urbains, tant dans les petites, moyennes ou grandes villes (tabl.

60-61), la pratique ne concerne qu'à peine 15 à 20 % des familles interrogées et bien moins encore dans les agglomérations comme Strasbourg ou Mulhouse (2 %). Dans les milieux industriels (tabl. 62) l'habitude de conserver des viandes en bocaux s'est relativement bien maintenue, dans les Houillères (28 %) surtout dans les cantons qui comptent encore de nombreux ouvriers-paysans (Grostenquin 52 %). Ce sont les pâtés de volailles, de lapin ou de porc qui sont les produits les plus généralement conservés.

Sans pour autant nier que l'habitude de consommer de la viande repose - comme d'aucuns le pensent - sur des facteurs psychosensoriels très archaïques, nous croyons qu'elle dépend, aussi, dans un passé moins lointain et plus facile à découvrir, de multiples conditions économiques et sociales dont l'accroissement de l'aisance n'est pas une des moindres.

°

° °

B I B L I O G R A P H I E

1 - C. THOUVENOT - LA VIANDE dans les CAMPAGNES LORRAINES
Dans les Annales de Géographie, p. 288-329, mai-juin 1971, PARIS, Armand Colin, Bibliographie.

2 - G. SEVERAC - LE MARCHE ALIMENTAIRE : l'EVOLUTION du SECTEUR AGRO-ALIMENTAIRE MODERNE
Dans Nutrition 1972 - Cahiers de Nutrition et de Diététique, VII, 3 p. 188-192, 1972, PARIS, Presses Universitaires de France.

3 - C. THOUVENOT - LA CONSOMMATION de la VIANDE dans le TOULOIS en 1841 dans les Annales de l'Est n° 1, p. 81-97, 1972, NANCY, U. E. R. NANCY II

4 - MEMOIRE du MAIRE de TOUL au sujet de la viande de boucherie, 1855, NANCY - Arch. dép. WM 2205 (ancienne dénomination).

5 - ENQUETES PREFECTORALES et RAPPORTS MENSUELS sur la SITUATION ECONOMIQUE Prix moyens de la viande à Nancy (1925-1937) - NANCY, Arch. Dép. WM 2206 (ancienne dénomination).

6 - C. THOUVENOT - LA CONSOMMATION de la VIANDE DANS les VILLES et CAMPAGNES LORRAINES dans les cahiers de Nutrition et de Diététique, VI, 2, p. 22-43, 1971, PARIS, Presses Universitaires de France.

7 - C. THOUVENOT - CAUSES SOCIO-ECONOMIQUES de l'ALCOOLISME OUVRIER dans la FRANCE du NORD-EST - Communication au 22e Congrès International de Géographie de Montréal. Résumé publié dans la Géographie Internationale n° 2, p. 1218-21, 1972, Université de TORONTO.

8 - J. RUBENDORF - LA SYPHILIS dans les AGGLOMERATIONS OUVRIERES du bassin de Briey, Thèse Médecine, 1913, NANCY.

9 - RAPPORT de l'INSPECTEUR GENERAL des SERVICES SANITAIRES sur l'état des abattoirs dans le département de la Meurthe, 1904, NANCY, Arch. Dép. WM 2209 (ancienne dénomination).

10 - ENQUETES AUPRES de BOUCHERS en MILIEU URBAIN
(Nancy, Metz, Epinal, Bar-le-Duc), 1970, NANCY, Association Lorraine de Recherches sur l'Alimentation.

11 - H. ROUY et R. FONTENIL - LA CONSOMMATION de la VIANDE, PROSPECTIVE en FRANCE et dans la C. E. E. dans Nutrition 68 - Consacrée à la viande dans Cahiers de Nutrition et de Diététique, III, 3, p. 37-40, 1968, PARIS, Presses Universitaires de France.

CHAPITRE VII

LA CONSOMMATION des PRODUITS LAITIERS

Les produits laitiers consommés de longue date par la population de la France du Nord-Est ont toujours été fort divers : lait frais ou caillé plus ou moins complet, fromages blancs ou fermentés, maigres ou gras, crème et beurres plus ou moins fins mais aussi, ultimes résidus de fabrication, lait de babeurre et petit lait.

Dans cet éventail, les produits les plus humbles, le lait plus ou moins écrémé,frais ou caillé, les fromages frais ou maigres, le lait de babeurre et le petit lait ont toujours été accessibles à tous, tandis que les plus nobles, les fromages gras, la crème, les beurres ordinaires et surtout fins, sont restés longtemps réservés aux mieux nantis. Cette ségrégation des consommations à l'intérieur d'un même ensemble alimentaire fondé sur le lait et ses dérivés explique d'une part l'existence de nombreuses associations culinaires typiques et communes à tous les consommateurs et d'autre part, pour certains de ceux-ci, le maintien de différences notables de comportement envers quelques produits dérivés.

LES PRODUITS LAITIERS ACCESSIBLES à TOUS

En 1827, AUDENELLE remarquait qu'à la campagne "le lait de la vache nourricière" entrait pour une large part dans la nourriture journalière des plus pauvres. Dans les conditions les plus difficiles, une chèvre au moins, qu'on mettait paître sur les communaux ou au bord des chemins, pouvait subvenir aux besoins. A la ville, même les plus humbles pouvaient se procurer du lait mais la qualité de celui-ci était malheureusement fonction de l'importance de leur bourse.

A - LE LAIT FRAIS et CAILLE

1° La rareté du lait complet

Si la consommation des "laitages" tenait de longue date une place prépondérante dans le régime alimentaire des populations de la France du Nord-Est, paradoxalement, et surtout dans les régions favorisées pour l'élevage, le lait frais semblait rarement consommé entier.

Depuis le Moyen-âge la montagne vosgienne, lorraine ou alsacienne, était une "montagne à vaches". Les marcaires - surtout Alsaciens - y exploitaient les Hautes chaumes (P. BOYE). A la fin du XVIIIe siècle, DIDELOT (1778) évoquait aussi les multiples métairies éparses dans les vallées et sur les pentes, les pâturages abondants, les boeufs gras vendus aux marchands et aux bouchers des villes et les "assez bon fromages"

qui rapportaient quelque argent aux paysans de la montagne. X. THIRIAT (1869), analysant le budget d'une de ces nombreuses petites fermes vosgiennes de 4 ou 5 hectares, montrait que seules la transformation du lait en beurre et en fromage et la vente des veaux apportaient de l'argent frais. Cette orientation vers la vente des produits transformés explique en grande partie la faible consommation de lait frais entier. E. VACCA (1864) notait en effet : "tout le lait est dans la montagne employé à la fabrication du fromage, on n'en réserve pas pour la consommation". Les "vacherons" ou "montignons" des "hauts", les cultivateurs des vallées ou des basses pentes se contentaient de consommer du lait écrémé au préalable pour la fabrication du beurre et même du "lait de beurre" et du "petit lait", liquides plus ou moins blanchâtres, ultimes résidus de fabrication. Selon DESMARETS (1828), (1) "les marcaires, après avoir mis leur fromage dans la forme, ramassent exactement le petit lait qu'ils ont mis en dépôts dans des baquets, et le versent dans celle-ci. Ils exposent la chaudière sur le feu, qu'ils ne ménagent plus jusqu'à ce que le petit lait bouille. Ils ont mis en réserve une certaine quantité de petit lait froid, qu'ils versent à plusieurs reprises sur le petit lait bouillant. Ce mélange produit une écume blanche. Dès qu'ils la voient paraître, ils versent du petit lait aigri, qu'ils gardent dans un baril et qu'ils nomment "case melich". L'effet de cet acide est prompt ; on voit une infinité de petits points blancs qui s'accumulent en masses capables de surnager et qu'on enlève avec une écumoire. On nomme cette partie caséeuse "brocotte" (x) dans les Vosges, "ricotta" en Italie, et "céracée" dans la Savoie ; c'est la nourriture ordinaire des marcaires, et le régal de ceux qui vont les visiter : elle est d'un goût fort agréable. On reconnaît qu'on a tiré du petit lait toute la brocotte qui peut s'en dégager, et qu'on y a versé assez d'aigre lorsqu'il ne se forme plus sur les bouillons une écume blanche. On donne aux cochons le petit lait pur, après en avoir remis dans le baril une quantité égale à celle qu'on en a prise, afin qu'elle s'aigrisse avec l'autre. Les marcaires accommodent des truites et font de la salade avec cet aigre ; ils en boivent même pendant la préparation du fromage, pour se rafraîchir, et ils le font avec un certain plaisir. Le petit lait non aigri et dépouillé de tout caillé se nomme "puron ou spuron". En 1864, VACCA notait que l'on cuisait le petit lait avec un filet de vinaigre, Ch. GRAD (1889) signalait toujours la consommation de la "brocotte" comme habituelle chez les marcaires des vallées alsaciennes. En 1930 encore, M. LENOSSOS considérait qu'elle restait avec le lait leur nourriture journalière. "Elle donne une idée de la pauvreté de certains repas que pouvaient faire nos ancêtres" commentait J. M. CUNY (1971). Rien n'est moins sûr. Si les cultivateurs, propriétaires ou fermiers exploitant 4 ou 5 hectares, les petits cultivateurs artisans et ouvriers du textile cultivant moins encore, devaient économiser pour surmonter certaines années médiocres (X. THIRIAT, 1869), les "montignons" n'étaient pas si pauvres qu'on pourrait le croire. Au milieu du XVIIIe siècle, LAVOISIER écrivant de Thann à son père, remarquait déjà que les vacherons, ordinairement très riches, ne mangeaient ni pain ni viande, ne buvaient pas de vin et vivaient des résidus de la fabrication du fromage. C'était le plus souvent par intérêt que les vacherons réservaient le maximum de lait complet pour la fabrication de produits qui se vendaient. Ils le faisaient d'autant plus que les résidus de fabrication

---

(x) Brokott, brocatte, l'ortographe varie ....

étaient très importants : 100 litres de lait traités pour fabriquer du fromage laissaient 70 à 80 litres de petit lait et certains marcaires en traitaient plusieurs centaines de litres par jour (x). Les producteurs moins importants étaient encore plus économes et réservaient à la vente le maximum de produits. C'étaient pour eux le moyen de se procurer de l'argent qui servait le plus souvent, pour arrondir leur fond d'un lopin de terre qu'ils convoitaient parfois de père en fils. Cette tendance à réserver le maximum des produits à la vente et à se contenter des restes se renforça encore après 1870, dans la montagne vosgienne française ou annexée. Dans le val d'Orbey par exemple, la demande allemande sans cesse croissante pour les villes industrielles, incita les cultivateurs à consommer abondamment le lait plus ou moins écrémé et la brocatte (un témoin de Remomont-Orbey). Ainsi le désir de se procurer de l'argent, la nécessité de ne rien perdre, l'habitude de consommer depuis toujours, empêchaient les producteurs, même aisés, de gaspiller un lait complet, destiné, avant tout, à être transformé pour être vendu (xx).

Plus ou moins fortement écrémé ou non - les textes ne le précisent pas - le lait restait pourtant un élément majeur du régime alimentaire des montagnards cultivateurs, bûcherons, ouvriers des chantiers ou des usines textiles. Il était l'aliment principal et la seule boisson avec l'eau de la fontaine, tant chez les bûcherons de la forêt de Dabo (H. PARISET, 1868) que chez les brodeuses à domicile (A. COCHIN, 1864). X. THIRIAT (1869) estimait que partout le lait se substituait généralement à la viande qui n'était qu'un accessoire dont le plus souvent on se passait. L'association lait et pomme de terre dominait toute l'alimentation.

Dans les régions moins favorisées pour l'élevage, la production du lait était moindre et resta longtemps un souci mineur chez les cultivateurs même "éclairés". Mathieu de DOMBASLE, par exemple, s'intéressait bien plus à l'amélioration de la qualité du bétail pour le travail et le fumier que pour le lait qu'il pouvait fournir en plus. Le lait était considéré, durant une bonne partie du XIXe siècle, comme un sous-produit vendu frais, sinon pur, lorsqu'on résidait près des villes ou des localités qui s'industrialisaient et le plus souvent écrémé au préalable pour faire du beurre, du caillé et du fromage, frais ou fermenté destiné à la consommation particulière des ménages. C'est surtout à partir des années 1870-75 que l'orientation vers la vente du lait frais, s'intensifiant avec la poussée urbaine et industrielle, incitait certains producteurs proches des villes à se priver pour vendre plus, ainsi que le déplorait A. de LAZARQUE chez les campagnards du val de Metz (1892). "Le lait et tous ses dérivés, entraient autrefois pour une large part dans l'alimentation de nos campagnes. Il n'en est plus de même aujourd'hui. Les enfants même, pour qui le lait est une nourriture indiquée par la na-

---

(x) LAVOISIER (1767) estimait que la vacherie qu'il avait visitée recueillait huit cents à mille pintes de lait par jour, peut-être 350 à 400 l mais la pinte variait parfois dans la même ville. Les résidus de fabrication étaient donc très importants mais il semble qu'il s'agissait là d'une véritable "usine à lait". Une marcairie du versant vosgien, un siècle plus tard, ne groupait que 25 à 30 vaches qui fournissaient 125 à 250 litres de lait par jour (L. COLIN, 1882).

(xx) Ce qui n'empêchait nullement les producteurs de consommer exceptionnellement du lait complet et de la brocotte améliorée. En 1889, Ch. GRAD recevant l'hospitalité des marcaires évoquait : "un repas de brocotte ou lait battu mélangé de fromage blanc, des baquets de lait frais crémeux, du beurre frais également et du fromage suisse moins odorant celui-là que le Munster...".

ture, le dédaignent ou en sont privés ... on nourrit pourtant plus de vaches dans nos villages qu'autrefois, mais le lait ne reste plus à la maison ; la femme est toute glorieuse d'empocher chaque soir la monnaie que lui remet le laitier de la ville. Avec le lait drainé vers la ville, c'est la santé qui s'en va de nos champs ..." (p. 241). Il est certain que le cultivateur tirait de son lait un produit financier d'autant plus intéressant qu'on se rapprochait des cités et des voies ferrées (Enquête Agricole, 1866) et que la vente offrait les plus grands avantages puisqu'on pouvait l'exercer sans frais et sans risques (E.BECUS, 1872) mais dans les villages éloignés des villes - les plus nombreux - on en vendait seulement quelques litres aux particuliers non producteurs, avant que les ramassages systématiques ne s'organisent (2). Les témoins âgés en 1969-70, tant sur le Plateau Lorrain qu'en Alsace, n'évoquaient pas de privations en ce domaine. Si le lait ne semblait pas tenir une place aussi exclusive que dans la montagne vosgienne, tous consommaient du lait frais (x) dans leur jeunesse, partout, en toutes circonstances : "Comment vivre sans le lait des déjeuners, celui des soupes où le pain mitonne, sans le lait froid des quatre heures où l'on émiette son pain (J. CRESSOT, 1890). Bu de préférence le matin et le soir mais aussi "souvent à tous moments dans la journée" "comme boisson" "à quatre heures" "encore chaud après la traite et à 8 heures du soir", "le lait nourrissant, source de force, surtout le lait de chèvre, recherché pour les petits enfants et les malades" "tous en buvaient exceptés les alcooliques ouvriers non cultivateurs" affirmait un témoin.

Dans les villes, le lait était très demandé même parmi les moins nantis. Pour CHAMBE (1864) à Neuf-Brisach, il était apporté journellement par les habitants des communes voisines et un certain nombre de propriétaires en ville en débitaient aussi chez eux. E. BECUS (1872) précisait pour Nancy le processus de ravitaillement : 200 laitiers ou laitières venant de 82 communes ou exploitations rurales livraient leur lait journellement : "quelques laitiers et c'est le plus petit nombre aujourd'hui, apportent le lait sur des hottes ; ce sont ordinairement des femmes de propriétaires. D'autres l'amènent sur de petites charrettes à bras, d'autres sur de grands véhicules", grands fourgons ou chars à bancs plus ou moins suspendus. Chacun faisait du porte à porte et E. BECUS demandait que s'établissent à Nancy "des crémières ou laitières chez lesquelles chaque matin, les laitiers de la campagne viendraient faire la livraison de leur lait". Peut-être y avait-il aussi, comme à Metz vers 1900, quelques chevriers venant de la campagne et livrant directement du troupeau aux clientes : "dans le clair matin, (on entendait) le ricanement de tout un troupeau de chèvres venues de la proche campagne. Elles avançaient par les rues étroites de la cité, pressées d'un côté de la voie par le chien vigilant, pour laisser libre la circulation .. Les mamans descendaient alors dans la rue, munies d'une écuelle, d'un bidon ou simplement d'un

---

(x) la question de savoir si le lait était bu plus ou moins écrémé ou entier n'avait pas été posée car nous n'en soupçonnions pas l'importance dans le passé mais les circonstances de consommation, surtout après la traite du matin et du soir, et les témoignages de nombreux cultivateurs qui mettaient de côté disaient-ils, chaque matin le lait qu'ils réservaient à leur consommation journalière dans des grands pots de grès bleuté, font penser qu'avec l'amélioration du niveau de vie, l'introduction du déjeuner au lait du matin, le lait consommé par la majorité des producteurs, était - au moins depuis le début du XXe siècle - le plus souvent entier ou à peine écrémé.

grand bol ... le bon berger se mettait "à joc", pressait les pis gonflés et emplissait les récipients d'un beau lait, gras et blanc" (P. DURAND) (3). 55 ans plus tard, en mars 1937 (4), 132 fournisseurs ravitaillaient Nancy - 50 producteurs venaient de quelques trente localités périphériques ou situées dans un rayon de 5 à 10 km et livraient environ 140 litres en moyenne chacun. Une ferme seulement se maintenait sur le territoire de la ville - 80 ramasseurs collectaient dans les mêmes localités et plus loin encore et apportaient en moyenne chacun 230 litres. Deux industriels laitiers enfin, ramassaient journellement 17 000 litres, la majeure partie de la production de plus de 40 communes rurales, plus ou moins éloignées mais toutes situées dans un rayon de 25 à 30 km.

La qualité du produit était très variable, surtout au XIXe siècle et plus encore à partir de 1871, avec la montée de la demande et l'insuffisance de la production. Si le lait écrémé était officiellement vendu, "le lait complet" n'était pas, tant s'en faut, toujours livré pur et entier. En 1864, CHAMBE, décrivait l'attitude des producteurs dans un canton, il est vrai où l'absence de pâturages et la rareté des fourrages" ne favorisait pas l'élevage : propriétaires en ville comme habitants des communes voisines ne se faisaient pas scrupule d'étendre leur lait d'une certaine quantité d'eau avant de le vendre pour compenser celui qu'ils utilisaient pour fabriquer le beurre et qu'ils vendaient d'ailleurs écrémé et même, parfois, encore mouillé aux plus pauvres ! En 1878, C. HUSSON estimait que le lait fourni par les nourrisseurs en ville était généralement le plus pur et qu'on le payait le double de l'ordinaire qui se vendait dans les rues et qui contenait toujours 20 à 40% d'eau mais rarement 50 %, précisait-il. La qualité du lait soumissionné moins cher par les hospices et les hôpitaux était plus médiocre encore. Tous les vendeurs n'étaient certes pas malhonnêtes mais la tentation était grande d'allonger le lait d'eau à l'insu et parfois à la barbe des clients (x) surtout dans les localités industrielles qui se développaient dans une ambiance de Far-weste et où l'apport de lait était toujours insuffisant. En 1919 DE CANISY (op. cit. p. 146) déplorait cette insuffisance : "il serait urgent disait-il d'édifier quelques grandes métairies, pour assurer au meilleur marché la quantité et la qualité du lait. Mines associées pourraient supporter en commun les dépenses de construction, d'achat de bétail, d'installation, d'exploitation, d'entretien et de distribution du lait ..... Aujourd'hui même, les ressources laitières sont insuffisantes pour la consommation des enfants. Il n'y a sur le plateau de Landres, que des fermes à bétail peu nombreux, l'élevage est limité ...". Pourtant dès avant la première guerre mondiale, et surtout entre les deux guerres la répression des fraudes s'intensifiait vis à vis de cultivateurs comme des laitiers en témoignaient les nombreux procès et les fortes amendes infligées que relataient les journaux locaux ou régionaux.

(x) De nombreux exemples de fraudes seraient à recenser. Certaines laitières préparaient leur mélanges à la maison et "mixaient" parfois sous les yeux du client le lait qu'elles lui livraient ; des apprentis, à l'insu de leur patron, opéraient pour leur propre compte le mouillage en gravissant les escaliers des immeubles. Certains chevriers même parvenaient à mêler d'eau le lait qu'ils trayaient de la chèvre, dans le bol de la cliente qui assistait à l'opération.

Complet ou pas, vendu pur ou mouillé, souvent selon certains quartiers, le lait jouait durant le XIXe siècle un rôle important tant dans l'alimentation des nantis que dans celle des plus pauvres, à cause de ses possibilités d'utilisation, froid ou chaud, associé ou non à la pomme de terre ou au pain bis et de son prix réel relativement accessible au "pauvre moyen" bien que son prix au litre ait presque doublé entre 1871 et 1911 (tabl. 64). Tandis que l'ouvrier le moins nanti pouvait se procurer un litre de lait entre 1800 et 1911 en travaillant 36 à 60 minutes environ selon les saison, les villes, les qualités de lait, à partir de 1920, à Nancy du moins, le prix réel du litre diminuait régulièrement ; s'il exigeait encore 32 minutes de travail en 1921, il n'en demandait plus que 15 en 1936 et 12 en 1968.

Années	Villes	Source	Prix du litre	Salaire horaire	Prix réel
1801-1825	MULHOUSE	Hanauer	moyen 0,14	moyen 0,168	0,83 sh
1830	MULHOUSE	"	0,15	0,17	0,88 sh
1826-1850	MULHOUSE	"	moyen 0,15	moyen 0,18	0,83 sh
1850	MULHOUSE	"	0,12	0,195	0,62 sh
1851-1875	MULHOUSE	"	moyen 0,16	moyen 0,21	0,76 sh
1867	NANCY	Enqu. agricole	0,14	0,215	0,65 sh
1875	MULHOUSE	Hanauer	0,20	0,22	0,91 sh
1898	NANCY	Bon Cultivat.	0,15 -0,25	0,26	0,58-0,98 sh
1911	NANCY	Préfecture	0,25 -0,30	0,33	0,76-0,91 sh
1921	NANCY	Préfecture	0,90 -1+	1,67	0,54-0,60 sh
1927	NANCY	Préfecture	1,15-1,40+	2,53	0,45-0,54 sh
1936	NANCY	Préfecture	0,90-1	3,46	0,26-0,29 sh
1936	NANCY	Préfecture	"	3,97++	0,23-0,25 sh
1950	NANCY	I N S E E	34	86,5 ++	0,39 sh
1961	NANCY	I N S E E	0,62	2,5 ++	0,25 sh
1965	NANCY	I N S E E	0,67	3,36++	0,20 sh
1968	NANCY	I N S E E	0,81	4,12++	0,20 sh

+ Il s'agit des prix du lait écrémé et non écrémé ++ avec avantages sociaux

TABLEAU 64 - Prix réel du litre de lait pour le manoeuvre de MULHOUSE et de NANCY entre 1801 et 1968 exprimé en salaires horaires (sh)

2° L'importance du lait caillé

Outre qu'il servait de matière première pour la fabrication du fromage, le lait caillé était très utilisé, surtout dans les campagnes, tel quel, comme aliment ou boisson. Vers 1800, dans les campagnes de la Meurthe, on donnait "de grands vases de lait caillé" aux ouvriers agricoles durant l'été (MARQUIS, 1806). Dans le pays de Bitche, on le signalait comme un des éléments essentiels de l'alimentation des ruraux (COLCHEN, 1804, CHERON, 1822) (5). Dans toute la montagne vosgienne du Nord au Sud, tant sur le versant vosgien qu'alsacien, "le maton" était (avec la pomme de terre) la base quasi exclusive du régime alimentaire (J. B. DEMANGEON, 1837, J. A. SEILLIERE, 1861, H. PARISET, 1863, X. THIRIAT, 1969 etc..) CHAMBE (1864) dans le Haut-Rhin, STOEBER et TOURDES dans le Bas-Rhin (1864) estimaient, quant à eux, que dans les campagnes alsaciennes, le lait caillé entrait chaque jour pour une proportion notable dans la nourriture de tous les habitants tant propriétaires qu'ouvriers qui en mangeaient pendant toute l'année au repas du soir. Dans l'HISTOIRE d'un SOUS-MAITRE d'ERCKMANN-CHATRIAN (1870) - le jeune instituteur lorrain s'émerveillait devant le "bon lait caillé bien frais... que la mère Catherine achetait à deux sous le pot chez les voisins" (p. 447) -. En 1892, AURICOSTE de LAZARQUE estimait, au moins dans la région messine que l'habitude de consommer le "matton" qui "faisait autrefois le souper des habitants de la campagne" s'estompait et qu'on ne le rencontrait plus que rarement à la fin du siècle (x). Pourtant tous les témoins âgés en consommaient encore dans leur jeunesse, 78 % le signalaient fabriqué à la maison "dans de grands pots de grés bleuté", 35 % mentionnaient sa consommation plusieurs fois par semaine dans la journée comme boisson en été mais de préférence le soir au souper. Les pauvres gens surtout en faisaient encore leur ordinaire, les plus riches le réservaient pour les jours maigres, le vendredi saint parfois. V. DELEPEE (1933) notait vers les années 30, que dans les villages lorrains seuls les plus humbles s'en contentaient, quelquefois le soir en hiver. Le lait caillé devenait un aliment de pauvre dans les campagnes mais il favorisait, après la deuxième guerre mondiale, la consommation d'un prestigieux cousin, le yaourt "lait caillé oriental, mets national des montagnards bulgares". Les témoins âgés ne s'y trompaient pas et la plupart d'entre eux signalaient une certaine ressemblance : "en mettant du sucre dans du lait caillé, j'ai aussi un yaourt". En 1969-70, 43 % n'en mangeaient pas : "je n'en consomme pas, ça ressemble trop au caillé"

(x) Il faut toutefois se défier de certaines appréciations de l'aristocrate AURICOSTE de LAZARQUE car souvent il est un mauvais (mais amusant) témoin, n'écrivant qu'en nostalgique de son bon vieux temps et ne voyant que la situation des nantis. Il s'insurge par exemple parce que "aujourd'hui (1892) un mauvais gamin de dix ans prend l'air maussade et rechigne si ses dragées, ses pralines, ses chocolats ne sont pas marqués à l'estampille du bon faiseur. Oh ! ..." ou si "tendance bien attristante", il constate (très sérieusement) que "dans cent ans on ne saura plus le latin ! " et ajoute véhément "Eh ! bon Dieu, avec qui pourra-t-on dîner quand on ne comprendra plus ta langue, divin Virgile ? ...".

22 % en consommaient de temps en temps, 20 % régulièrement et 15 % ne donnaient pas d'avis. 58 % avaient découvert les yaourts après 1945 dont 38 % après 1955, 10 % seulement les connaissaient vers les années 1935-40. Par contre, parmi les "ménages jeunes", les yaourts avaient acquis droit de consommation régulière dans 52 % des familles, 90 % les connaissaient depuis moins de dix ans (x), 55 % les consommaient "naturel" (16 % les fabriquaient) et 81 % les préféraient "aux fruits" (3 % seulement les confectionnaient). En fait "le cousinage" caillé-yaourt se borne à une certaine ressemblance d'origine. Tout diffère entre-eux lorsqu'on envisage la présentation des produits, les circonstances, les moments de consommation et les quantités consommées. Tandis que le premier était consommé en abondance par tous autrefois, seul ou associé avec la pomme de terre, le second, le plus souvent commercialisé à partir des villes, est consommé en faible quantité au début du repas, au dessert ou au goûter de 16 heures, surtout par les enfants. Bien que détronée par celle du yaourt, la consommation du lait caillé traditionnel se maintenait dans 13 % des ménages ruraux "jeunes" interrogés en 1969-70 "de temps en temps" et "principalement en été". Par contre le petit lait et le babeurre étaient évoqués bien rarement même par les personnes âgées. La majorité signalait qu'on le donnait aux cochons, certains même aux vaches. Pourtant l'un d'eux se rappelait que "le grand-père en buvait lorsqu'il avait mal à l'estomac" (xx). Un autre, de famille aisée, le buvait sucré. Trois ou quatre seulement dans les Vosges "en buvaient" mais ne précisaient pas les circonstances. Dans le Pays-Haut lorrain une vieille laitière affirmait qu'il était très utilisé car "il était fort en vitamines" (!) "on faisait des pommes de terre à l'eau avec un bol de petit lait", on l'utilisait même pour en faire une soupe dont elle indiquait la recette. En fait le petit lait semblait avoir disparu de la consommation humaine en général. Aucun des témoins plus jeunes ne gardait le souvenir d'en avoir bu, tous le donnaient aux porcs et beaucoup s'étonnaient qu'on leur posât la question sur une consommation personnelle.

(x) Il est probable que ces proportions sont aujourd'hui largement dépassées, le yaourt ayant trouvé un milieu de consommation déjà préparé depuis longtemps par la consommation ancestrale du caillé même si celui-ci était devenu un aliment de pauvre. La consommation semble s'être développée rapidement puisque, en 1953, selon l'I. N. H., les yaourts n'étaient signalés comme "fromages" préférés que par 0,7 % des pères, 3,1 % des mères et 3,8 % des enfants dans les familles rurales du département du Haut-Rhin.

(xx) Le petit lait était effectivement utilisé au XIXe siècle à des fins thérapeutiques. "Les engorgements du foie et de la rate, la forme abdominale de l'hypochondrie, les hémorroïdes, la constipation opiniâtre, la polysarcie ou l'obésité, quelques affections cutanées, sous la dépendance de la scrofule ou de l'âge, sont heureusement combattus par les cures de petit-lait. Les affections de nature hyposthénique chez les femmes et les enfants, la convalescence des maladies graves, les épuisements causés par les excès de la vie, l'hystérie, les troubles nerveux entretenus par la faiblesse de toute l'économie, voilà les affections qui peuvent être heureusement modifiées par les cures de petit lait" (C. HUSSON, op. cit. p. 235).

3° Des associations à base de lait

En 1969-70 les témoins âgés citaient de nombreux plats au lait consommés dans leur jeunesse et particulièrement le riz (68 %), la "soupe blanche" souvent réservée pour les jours maigres (55 %), la semoule surtout au repas du soir (33 %), les oeufs (30 %), la purée (27 %), les flans et les crèmes (15 %). Dans les ménages "jeunes" par contre c'était la purée (85 %), les glaces (70 %), les flans et les crèmes (68 %) qui prenaient la tête cependant que la soupe (50 %) et les oeufs au lait (45 %), gardaient largement leurs adeptes et que seule la consommation du riz (25 %) et celle de la semoule (13 %) semblaient décliner par rapport à l'autrefois. Deux associations avec le lait - le café et la pomme de terre - retenaient particulièrement notre attention.

Dès le début du XIXe siècle, selon MARQUIS (1806) l'usage du café au lait était devenu très commun dans la classe moyenne des villes du département de la Meurthe bien que "pour réduire la dépense on en mêla beaucoup avec la poudre de chicorée et de carotte". A Strasbourg, GRAFFENAUER (1816) signalait sa consommation déjà habituelle dans les classes aisées. Pour CHERON (1822) à Phalsbourg "le café au lait était fort en usage". J. B. DEMANGEON (1837) constatait aussi que dans le département des Vosges cette consommation était surtout le fait des nantis et des habitants des villes "presque toutes les femmes et beaucoup d'hommes de cette classe (les gens riches et aisés) prennent, vers 7 ou 8 heures du matin, une tasse de café au lait ... " tandis que les cultivateurs, les ouvriers agricoles ou les vignerons, au travail depuis la pointe du jour, un petit verre d'eau de vie et une croûte de pain dans l'estomac, consommaient, eux, vers les 8 h "la soupe au lait ou aux herbes et une omelette ou l'équivalent". En 1864 encore, CHAMBE notait qu'à Neufbrisach le premier repas, dont l'heure variait de six à huit heures du matin, se composait presque invariablement de café au lait, dont l'usage était très répandu ; les ouvriers journaliers travaillant dehors le remplaçaient par une soupe. STOEBER et TOURDES signalaient, la même année, dans le département du Bas-Rhin : "Le café au lait est le premier déjeuner de la plus grande partie de la population. Dans les villes grandes ou petites, c'est une règle à peu près sans exception ... c'est un aliment économique ... Dans le classes peu aisées, on mêle au café de la poudre de chicorée et de carotte, fabriquée dans le département. Ce café est très souvent édulcoré avec du sirop de glucose" (op. cit. p. 298). Ils constataient aussi que "le café au lait commençait à s'introduire chez les cultivateurs". C'était certainement vers cette époque, en Alsace du moins, que l'usage du café au lait commençait à se répandre timidement dans les campagnes . J. A. FLAXAND (op. cit. p. 405) estimait lui aussi, vers la même date, que l'usage du café au lait était encore très peu répandu surtout parmi les cultivateurs alsaciens. Il réfutait une opinion émise par M. SANSON (Le Livre de la Ferme) qui considérait au contraire celui-ci comme base de l'alimentation des plus pauvres ménages et besoin habituel pour les plus riches. Lors de nos enquêtes préliminaires de 1969-70, 85 % des témoins ruraux âgés prenaient, dans leur jeunesse, du café au lait le matin, 15 % seulement se souvenaient d'une consommation matinale de soupe par leur père ou leur grand-père (cf. chapitre III, SOUPES et POTAGES). Tous les ruraux "jeunes" pre-

naient du café ou du café au lait au "déjeuner" du matin. L'habitude de consommer du café au lait le soir était déjà fort répandue en Alsace, du moins vers le milieu du XIXe siècle : "un certain nombre de personnes, des femmes surtout, en prenaient encore pour le repas du soir" (STOEBER et TOURDES, 1864) ou "dans un assez grand nombre de familles on voyait encore reparaître l'inévitable café au lait" (CHAMBE, 1864). HANAUER (1878) constatait de même, que, devenu le déjeuner habituel des Alsaciens, il poussait plus loin ses envahissements et, dans de nombreux ménages et de la ville et de la campagne, il formait , non seulement pour les femmes, mais encore pour les hommes, la base du souper (op. cit. p. 246). L'habitude de consommer du café au lait hors du petit déjeuner semblait être une habitude essentiellement alsacienne. En 1951 les enquêteurs de l'Institut National d'Hygiène constataient à Strasbourg que le café au lait était parfois consommé au repas du soir et que cette consommation était très irrégulièrement répartie : 77 % des familles n'en consommaient pas, tandis que 8 % en consommaient plus de 5 fois par semaine. En Lorraine (enquête 1950-56) le goûter était quelquefois accompagné de café au lait mais celui-ci ne semblait pas apparaître au repas du soir. Les témoignages recueillis (x) et une enquête limitée à 60 ménages de la banlieue de Strasbourg en 1969 (40 % de ceux-ci déclaraient consommer régulièrement du café au lait au repas du soir) nous ont incité à préciser l'importance actuelle de cette habitude ancienne.

Dans l'ensemble de la France du Nord-Est, la consommation régulière du café au lait au repas du soir reste une caractéristique des contrées alsaciennes (fig. 40) et concerne en moyenne 30 à 40 % des familles dans les cantons du Bas-Rhin et de la Moselle Allemande, 40 à 50 % dans ceux du Haut-Rhin. Si cette habitude s'estompe vers l'Ouest lorrain (moins de 15 % des familles) elle semble surtout s'y maintenir le dimanche soir. Dans les milieux ruraux (tabl. 65) souvent la moitié ou les deux-tiers des familles qui se déclarent consommatrices le soir, en semaine ne le font plus régulièrement. Les plus fortes proportions de familles régulièrement consommatrices se situent dans le Sundgau (46 %) et le Pays de Hanau (47 %). L'Ouest Meusien (18 %), le Sud Vosgien et les Confins Francs-Comtois (13 et 6 %) sont particulièrement réfractaires à la consommation du café au lait le soir. Sauf dans l'Outre-Forêt et le Sundgau (36 %), la consommation régulière le dimanche soir touche le plus souvent moins de 20 % des familles. Au goûter de 16 h, de 15 à 25 % des familles-essentiellement les enfants-prennent du café au lait au retour de l'école, surtout l'hiver même sur les confins francs-comtois. Dans les milieux industriels (tab. 66) 20 à 45 % des familles concernées par l'enquête consomment régulièrement du café au lait en semaine au repas du soir, dans la Sidérurgie comme dans les Houillères, sauf dans certains cantons plus traditionnels : Forbach (55 %) et surtout Grostenquin (64 %). La consommation régulière du dimanche soir ne dépasse guère 15 % et au goûter de 16 h, 20 à 35 % des familles et intéresse surtout femmes et enfants. Dans les milieux

---

(x) en 1969-70 17 % des ménages "jeunes" interrogés prenaient du café au lait au repas du soir.

MILIEUX RURAUX	Fam.	1	2	3	4	5
PLATEAU LORRAIN						
NORD (Etangs, Sarre, L. Allemande)	212	63	37	27	18	13
(Etangs, Seille, L. Française)	146	51	36	16	2	x
CENTRE (Haye, Saulnois, Saintois)	114	50	33	18	13	0
OUEST (Bassigny, Barrois, Woëvre)	278	33	18	13	9	17
SUD (Plaine sous Vosgienne, Vôge)	208	38	13	9	4	15
-PIEMONT SUD vosgien et F. comtois	217	29	6	10	7	24
-PLAINE d'ALSACE OUEST P. de Hanau	170	52	47	18	14	x
" Vignoble	125	63	31	26	15	21
NORD (Outre-Forêt)	97	92	29	54	36	x
CENTRE(Rhin et Ill-)	187	71	29	26	14	22
SUD (Sundgau)	317	61	46	53	36	x

(x) Dans une partie de ces villages situés de part et d'autre de la frontière linguistique la question n'avait pas été posée.

1 - En semaine le soir 2 - régulièrement 3 - le dimanche soir
4 - régulièrement 5 - au goûter

TABLEAU 65 - CONSOMMATION du CAFE AU LAIT à CERTAINS REPAS en MILIEUX RURAUX (+ 60 % d'agricoles) en % des familles contactées et consommatrices.

urbains la proportion des familles qui consomment régulièrement du café au lait en semaine au repas du soir, oscille entre 18 et 31 % dans les villes lorraines et de 28 à 42 % dans les villes alsaciennes (tabl. 67). Le contraste est perceptible encore que plus atténué dans les agglomérations importantes où seules Mulhouse (41 %), sa banlieue (38 %) et Nancy (7 %) se distinguent nettement des autres villes (tabl. 68). La consommation régulière le dimanche reste relativement notable, autour de 20 % des familles concernées par l'enquête, surtout en Alsace dans l'Outre-Forêt, la région Strasbourgeoise, Colmar et Mulhouse. La clientèle enfantine maintient des pourcentages importants au goûter - 20 à 40 % des familles - tant dans les villes moyennes que les agglomérations de Lorraine ou d'Alsace.

MILIEUX INDUSTRIELS	Fam.	1	2	3	4	5
Canton de AUDUN le ROMAN	331	48	19	30	28	x
" BRIEY	381	52	25	16	8	23
" CONFLANS-JARNY	224	45	21	17	10	21
" LONGWY	473	41	22	15	6	16
" ARS-sur-MOSELLE	147	43	17	20	7	36
" FLORANGE	444	52	37	25	16	29
" FONTOY	178	63	35	18	11	21
" HAYANGE	408	66	41	33	24	42
" MOYEUVRE	416	68	44	41	30	49
" ROMBAS	414	61	32	32	20	24
" WOIPPY	395	45	29	21	11	25
Ville de LONGWY	70	43	7	9	0	47
ENSEMBLE : Fer et Sidérurgie	3881	53	30	25	16	32
Canton de FAULQUEMONT	126	53	33	18	18	x
" FORBACH I	142	58	55	26	15	20
" FORBACH II	309	48	26	18	6	41
" FREYMING	241	60	37	31	14	30
" GROSTENQUIN	95	81	64	53	36	x
" SAINT-AVOLD	298	56	25	18	3	20
ENSEMBLE : Houillères	1211	58	35	26	14	24

(x) Dans ces cantons proches de la frontière linguistique, la question n'avait pas été posée.

1 - en semaine le soir 2 - régulièrement 3 - le dimanche soir
4 - régulièrement 5 - au goûter

TABLEAU 66 - CONSOMMATION DU CAFE au LAIT à CERTAINS REPAS en MILIEUX INDUSTRIELS (Sidérurgie et Houillères) en % des familles contactées et consommatrices.

MILIEUX URBAINS	Fam.	1	2	3	4	5
Au-dessous 30 000 h						
- V. de Lorraine et confins						
" " NORD, Langue Allemande	245	39	18	16	4	33
" " CENTRE et SUD	354	43	24	28	12	23
" Vallée de la MOSELLE VOSGIENNE	211	50	21	13	3	38
" Vallée de la MOSELLE LORRAINE	201	45	14	13	1	27
" Vallée de la MEURTHE	403	50	31	18	14	22
" Vallée de la MEUSE	451	51	20	20	12	21
" de la MONTAGNE VOSGIENNE	879	53	31	24	11	20
" de la BORDURE FRANC-COMTOISE	246	37	20	15	7	19
- V. d'Alsace et confins						
" " bordure OUEST	417	56	42	40	15	20
" NORD (Outre-Forêt et Haguenau)	266	66	28	28	20	23
" REGION STRASBOURGEOISE	260	54	27	32	20	33
" CENTRE et SUD (Ill et Rhin)	354	58	28	16	10	22
- De plus 30 000h à moins 70 000 h						
Vallée de la MOSELLE : EPINAL	259	47	15	17	6	24
" : THIONVILLE	252	49	20	22	8	34
Porte d'ALSACE : BELFORT	232	48	21	19	8	26
Plaine d'ALSACE : COLMAR	134	60	29	20	18	25

1 - en semaine le soir 2 - régulièrement 3 - le dimanche soir
4 - régulièrement 5 - au goûter

TABLEAU 67 - CONSOMMATION du CAFE AU LAIT à CERTAINS REPAS en MILIEUX URBAINS (moins de 70 000 h) en % des familles contactées et consommatrices.

TABLEAU 68 - CONSOMMATION du CAFE au LAIT à CERTAINS REPAS en MILIEUX URBAINS (Agglomérations de + 100 000 h) en % des familles contactées et consommatrices.

AGGLOMERATIONS : plus de 100 000 h	Fam.	1	2	3	4	5
- Vallées MEURTHE et MOSELLE						
NANCY-ville	471	31	7	18	4	23
METZ-ville	363	46	23	23	12	37
NANCY banlieue	583	34	18	13	6	19
METZ banlieue	362	44	19	20	9	23
- Plaine d'ALSACE : STRASBOURG-ville	161	47	24	24	11	25
MULHOUSE-ville	129	54	41	38	26	23
STRASBOURG banlieue	291	45	26	26	11	27
MULHOUSE banlieue	165	56	38	15	10	11

1 - en semaine le soir 2 - régulièrement 3 - le dimanche soir
4 - régulièrement 5 - au goûter

Le maintien de cette habitude ancienne peut surprendre d'autant que la diététique s'efforce souvent de la déclarer détestable. En fait le café au lait pris le soir peut composer "un repas de pauvre" agrémenté d'un morceau de pain, de fromage et parfois même encore de quelques pommes de terre, ou former l'élément boisson d'une solide collation de tartines largement beurrées et de charcuteries diverses. Dans le premier cas il est consommé par nécessité autant que par goût, lorsque la fin de mois est difficile, qu'il faut payer les traites de la maison récemment construite, les appareils ménagers, la télévision, la voiture et les dettes des dernières vacances. Il est curieux de noter que dans le Sud Vosgien et les Confins Franc-Comtois, régions archaïques à maints égards, les enquêteurs signalent pour expliquer le peu d'importance de l'habitude : "c'est un repas de pauvre, "on ne le dit pas", le café au lait le soir, c'est l'accession à la propriété ! ". Dans le second cas le désir de ne pas cuisiner, le plaisir, l'emportent nettement sur le souci d'économie et d'aucun souffriraient s'ils étaient privés de leur café au lait du dimanche soir ! Nous n'avons pas pu déterminer exactement les motivations des consommateurs : café au lait consommé par nécessité ou café au lait consommé par goût, largement associé au pain, au beurre et à la charcuterie. Néanmoins, nous avons remarqué que les écoles qui recevaient leur clientèle de lotissements récents recélaient une proportion de familles utilisant du café au lait au repas du soir généralement bien plus forte qu'ailleurs.

L habitude de consommer du café au lait au premier repas matinal, puis à celui du soir dans les contrées alsaciennes en particulier, fut, selon J. CLAUDIAN, à l'origine d'une véritable révolution alimentaire qui bouscula des habitudes millénaires :"les citadins d'abord, les ruraux un peu plus tard, éliminèrent petit à petit

du repas matinal le fromage, la soupe, la charcuterie et en France, le vin blanc traditionnel" (6). Habitude des citadins les mieux nantis de la France du Nord-Est dès la fin du XVIIIe siècle, elle se répandit progressivement par imitation chez les moins aisés des villes durant le XIXe siècle et dans le milieu rural au cours de la seconde moitié de celui-ci au fur et à mesure de l'abaissement du prix du sucre et, dans une bien moindre proportion, de celui du café (cf. chap. IX LA CONSOMMATION des BOISSONS).

La consommation du lait frais ou caillé plus ou moins écrémé associé à la pomme de terre cuite en robe des champs à l'eau ou sous la cendre (cf. chap IV. LA CONSOMMATION des LEGUMES) est longtemps restée une habitude alimentaire typique sinon quasi exclusive des populations de la montagne vosgienne et des contrées alsaciennes. Pour COLCHEN (1804) le lait caillé mêlé aux pommes de terre était la nourriture habituelle des habitants des cantons forestiers du Pays de Bitche. Vers le Sud "dans les villages autour de Phalsbourg, le lait caillé et les pommes de terre formaient la base principale du régime alimentaire" (CHERON, 1822). Au delà, sur le versant lorrain, le lait caillé et les pommes de terre cuites en robe des champs tenaient lieu de pain et de vin dans le canton de Gérardmer (J. B. JACQUOT, 1826) où l'Abbé JACQUEL (1852) évoquait la jatte de lait, la corbeille de pommes de terre cuites à l'eau, éléments invariables du repas montagnard. Tous les témoignages concordaient au long du XIXe siècle : le maton (lait caillé) et le hhot (pommes de terre cuites à l'eau) étaient depuis fort longtemps la caractéristique dominante du régime alimentaire des montagnards vosgiens, tant dans la région de Phalsbourg où ERCKMANN-CHATRIAN évoquaient eux aussi vers 1870 "les grosses pommes de terre roses et farineuses de la montagne et le bon lait caillé" que chez les marcaires des vallées alsaciennes où Ch. GRAD décrivait un jour de réception, la marmite de pommes de terre cuites en robe de chambre vidée sur la table ... le baquet de lait frais crémeux où chacun buvait à tour de rôle passant ensuite le vase à son voisin ... en 1927 encore, M. LENOSSOS notait toujours cette nourriture frugale et peu variée du marcaire "le lait ... des pommes de terre cuites sous la cendre constituent son menu journalier". Même lorsqu'ils avaient quitté leur région natale et leurs activités ancestrales, les montagnards d'origine maintenaient ces habitudes paysannes. Ainsi chez P. GAXOTTE, vers 1905, dont le père originaire de Senones, était devenu notaire à Revigny-sur-Ornain dans le département de la Meuse où cette habitude de consommation était très peu répandue : "le soir, écrivait-il, mon père maintenait inexorablement les habitudes de la ferme familiale : lait caillé et pommes de terre cuites à l'eau. Pourvu que le lait soit très frais et les pomme de terre très chaudes, c'est un festin digne des Dieux ... On l'apportait dans un grand pot vernissé, gris et bleu, qu'on mettait au milieu de la table ; on se servait avec une louche et on mangeait dans une assiette creuse" (op. cit. p. 190). Pourtant, même dans la contrée d'origine, l'association lait caillé-pomme de terre semblait être surtout une habitude alimentaire restée essentiellement campagnarde. Au début du XIXe siècle, CHERON (1822) la signalait à Phalsbourg même et REIGNIER (1826) (7) à Bitche, mais c'étaient de petits bourgs proches de la campagne et seuls les indigents s'en nourrissaient presque exclusivement. En 1892, AURICOSTE de LAZARQUE se prenait à re-

gretter le temps, "il y a peu d'années encore", où les bons bourgeois des petites villes en Lorraine composaient leur repas du soir de lait caillé et de pommes de terre cuites à l'eau mangés ensemble (op. cit. p. 143-144).

En 1968-70, l'habitude de manger du lait et des pommes de terre, certainement aussi ancienne que la culture de la pomme de terre elle-même, n'était pas totalement disparue. Certes la régularité, le décorum et le lait caillé n'y étaient plus mais 23 % des ménages "jeunes" interrogés signalaient qu'ils consommaient encore de temps à autre du lait avec des pommes de terre "rondes". Même dans la banlieue de Strasbourg, au Neuhof-Graffenstaden, 38 % des familles d'ouvriers et d'employés contactées avouaient consommer assez régulièrement du lait avec des pommes de terre.

Actuellement, l'habitude - quoique en déclin - concerne encore 35 à 40 % des familles contactées sur les confins francs-comtois et dans le nord-ouest de l'Alsace. La zone ancienne de consommation, liée aux contrées qui combinaient culture de la pomme de terre et pratique de l'élevage est encore visible (Fig. 41). Par contre en Alsace du sud et dans l'ouest lorrain, lait et pommes de terre sont à peine consommés par 10 à 15 % des familles.

Dans les milieux ruraux (tabl. 69) excepté le nord de l'Alsace (Outre-Forêt : 61 % des familles contactées) et, dans une moindre mesure, le Piémont-Sud vosgien et Franc-comtois (37 %), la proportion de familles consommatrices oscille entre 8 et 25 %.

Dans les milieux industriels (tabl. 70), la tonalité archaïque se retrouve dans les cantons des Houillères (33 %) qui appartiennent naturellement aux régions forestières cernant les Vosges, surtout dans le canton de Forbach (43 %) et dans les familles de paysans mineurs du canton de Grostenquin (52 %). Dans les milieux urbains (tabl. 71 et 72), la proportion des familles concernées n'atteint jamais 30 %, sauf sur la bordure franc-comtoise (37 %) et dans l'Outre-Forêt et la région de Haguenau (34 %). Strasbourg conserve une proportion notable de familles (28 % pour la ville, 26 % pour la banlieue) déclarant consommer lait et pommes de terre. Les enquêtes actuelles confirment, dans une certaine mesure, la proportion de familles consommatrices signalée dans l'enquête partielle Le Neuhof-Graffenstaden en 1969. En fait l'irrégularité des proportions selon les villes dépend dans une certaine mesure de la population des écoles concernées. Il n'a pas été possible de préciser à l'échelle des enquêtes.

L'habitude de consommer du lait avec des pommes de terre est un type d'habitude en déclin dont il est curieux de remarquer qu'il s'est relativement maintenu - toutes proportions gardées - dans les zones où la consommation était déjà privilégiée autrefois.

4° Une forte consommation en déclin

L'évolution de la consommation des laitages, plus ou moins écrémés, est difficile à apprécier faute d'enquêtes nombreuses et

MILIEUX RURAUX	Fam.	A	B	C
- PLATEAU LORRAIN		1	2	3
NORD (Etangs, Sarre L. Allemande)	212	29	100	7
(Etangs, Seille L. Française)	146	26	52	14
CENTRE(Haye, Saulnois, Saintois)	114	23	55	16
OUEST (Bassigny,Barrois,Woëvre)	278	11	14	37
SUD(Plaine sous Vosgienne,Vôge)	208	20	41	35
- PIEMONT SUD vosgien et f.comtois	217	37	35	76
- PLAINE d'ALSACE OUEST P. de Hanau	170	33	89	2
" Vignoble	125	8	53	14
NORD(Outre-Forêt)	97	61	91	11
CENTRE(Rhin & Ill)	187	31	76	1
SUD (Sundgau)	317	18	61	17

A - Lait et pomme de terre B - Fromage blanc et pomme de terre
C - Cancoillotte

TABLEAU 69 - CONSOMMATION de la CANCOILLOTTE et de CERTAINES ASSOCIATIONS à BASE de PRODUITS LAITIERS en MILIEUX RURAUX (+ de 60 % d'agricoles) en % des familles contactées.

précises tant dans les campagnes que dans les villes. En 1864, pour CHAMBE, la consommation "du lait caillé et laitages" dans le milieu rural du Bas-Rhin était de 701 g en moyenne par personne et par jour et variait selon les types de travailleurs ruraux : 562 g chez les propriétaires et les fermiers aisés, 700 g chez les petits cultivateurs et respectivement 750 à 795 g chez les ouvriers et les journaliers. En 1937-39 Madame RANDOIN notait une consommation analogue chez les cultivateurs alsaciens du Nord - 803 g en moyenne par personne et par jour - qui était plus de trois fois supérieure à celle de cultivateurs de la Plaine vosgienne concernés par le même enquête (238 g). Après la seconde guerre

MILIEUX INDUSTRIELS	Fam.	A	B	C
		1	2	3
Canton de AUDUN-le-ROMAN	331	9	13	74
Canton de BRIEY	381	24	24	55
" CONFLANS-JARNY	224	7	22	58
" LONGWY	473	9	14	41
" ARS-sur-MOSELLE	147	9	54	31
" FLORANGE	444	21	41	30
" FONTOY	178	7	17	41
" HAYANGE	408	18	32	30
" MOYEUVRE	416	22	33	19
" ROMBAS	414	16	40	20
" WOIPPY	395	12	53	22
Ville de LONGWY	70	4	19	34
ENSEMBLE : Fer et Sidérurgie	3881	15	31	39
Canton de FAULQUEMONT	126	15	51	22
" FORBACH I	142	24	50	6
" FORBACH II	309	43	77	10
" FREYMING	241	30	58	17
" GROSTENQUIN	95	52	71	15
" SAINT-AVOLD	298	29	65	5
ENSEMBLE : Houillères	1211	33	64	13

A - Lait et pomme de terre B - Fromage blanc et pomme de terre
C - Cancoillotte

TABLEAU 70 - CONSOMMATION de la CANCOILLOTTE et de CERTAINES ASSOCIATIONS à BASE de PRODUITS LAITIERS en MILIEUX INDUSTRIELS (Sidérurgie et Houillères) en % des familles contactées.

	Fam.	A	B	C
Au-dessous 30 000 h		1	2	3
- V. de Lorraine et confins				
" " NORD, Langue Allemande	245	26	77	8
" " CENTRE et SUD	354	10	49	29
" Vallée de la MOSELLE VOSGIENNE	211	14	64	25
" Vallée de la MOSELLE LORRAINE	201	15	44	36
" Vallée de la MEURTHE	403	18	72	23
" Vallée de la MEUSE	451	13	20	29
" de la MONTAGNE VOSGIENNE	879	18	73	19
" de la BORDURE FRANC-COMTOISE	246	34	34	69
- V. d'Alsace et confins				
" " bordure OUEST	417	25	77	7
" NORD (Outre-Forêt et Haguenau)	266	32	66	7
" REGION STRASBOURGEOISE	260	27	83	10
" CENTRE et SUD (Ill et Rhin)	354	22	96	8
- De plus 30 000h à moins 70 000 h				
Vallée de la MOSELLE:EPINAL	259	12	55	31
" :THIONVILLE	252	20	66	38
Porte d'ALSACE :BELFORT	232	10	35	64
Plaine d'ALSACE :COLMAR	134	9	70	7

A - Lait et pomme de terre B - Fromage blanc et pomme de terre
C - Cancoillotte

TABLEAU 71 - CONSOMMATION de la CANCOILLOTTE et de CERTAINES ASSOCIATIONS à BASE de PRODUITS LAITIERS en MILIEUX URBAINS (Moins de 70 000 h) en % des famimmes contactées.

AGGLOMERATIONS : plus de 100 000h	Fam.	A	B	C
- Vallées MEURTHE et MOSELLE		1	2	3
NANCY-ville	471	12	30	28
METZ-ville	363	25	59	28
NANCY banlieue	583	12	49	24
METZ banlieue	362	15	47	27
- Plaine d'ALSACE:STRASBOURG-ville	161	28	75	3
MULHOUSE-ville	129	13	54	13
STRASBOURG banl.	291	26	85	8
MULHOUSE banlieue	165	10	44	7

A - Lait et pomme de terre B - Fromage blanc et pomme de terre

C - Cancoillotte

TABLEAU 72 - CONSOMMATION de la CANCOILLOTTE et de CERTAINES ASSOCIATIONS à BASE de PRODUITS LAITIERS en MILIEUX URBAINS (grandes agglomérations) en % des familles contactées.

mondiale, l'INH (puis l'INSERM) appréciait les consommations familiales moyennes de lait en milieu rural lorrain et les situait dans le peloton de tête français surtout immédiatement après la guerre : "Dans le Nord de la France, il apparaît que la partie Est consomme plus que la partie Ouest" (9). Tandis que la consommation de celle-ci atteignait seulement 240 g en moyenne par personne et par jour, elle se chiffrait respectivement à 428 et 514 g dans les milieux ruraux lorrains en 1946 et 49, 41 % des familles dépassaient 400 g, 76 % se situaient entre 300 g et 700 g. Des enquêtes en 1953-55 semblaient montrer l'amorce d'une réduction de la consommation : 317 g en 1953, 264 g en 1955, mais la faiblesse des échantillons et l'absence d'enquêtes ultérieures empêchent de conclure. Toutefois les enquêteurs notaient aussi, par comparaison, l'importance des consommations alsaciennes déjà relevées par Mme RANDOIN en 1937-39.

Dans les villes, la statistique ancienne se contentait de diviser les quantités introduites aux octrois par le nombre d'habitants sans chercher à tenir compte des consommations des gens de passage dans les hôtels, les cantines, les cafés et des quantités revendues à l'ex-

térieur ou transformées en beurre ou en fromage (x). Si on se réfère aux données de BECUS, la population de Nancy (53 000 h) consommait journellement environ 12 000 l de lait soit 230 g par tête en 1872 ; 55 ans plus tard, en 1937 selon l'octroi, 44 000 litres étaient apportés à 120 000 habitants qui consommaient ainsi théoriquement 360 g par tête et par jour. Ainsi la consommation moyenne aurait semble-t-il augmenté, mais on ignore tout de la qualité du lait ainsi livré (xx). Des enquêtes de consommation familiale menées d'une part dans Nancy, sa banlieue et diverses petites villes des vallées de la Moselle et de la Meurthe (Enquête PARISOT, 1936) et d'autre part dans la sidérurgie lorraine (Enquête RANDOIN, 1937-39) permettent de confronter les données (xxx). Sur 119 familles interrogées dans la première enquête, 96 % consommaient du lait, en moyenne 350 g par personne et par jour. La plus faible consommation atteignait 125 g et la plus forte 665 g. Les consommations moyennes diminuaient avec l'accroissement des familles : celles de 3 personnes et moins (17 %) prenaient 434 g, de 4 à 6 personnes (56 %), 350 g, de 7 personnes et plus (27 %), 270 g. Dans la sidérurgie lorraine Mme RANDOIN signalait une consommation moyenne de lait (255 g) inférieure à celle des familles urbaines de condition généralement plus modeste. Ce qui conférait dans une certaine mesure à celui-ci un rôle d'aliment du pauvre. Les consommations extrêmes oscillaient entre 100 et 350 g, les moyennes variaient peu entre les ouvriers des hauts fourneaux (230 g), les puddleurs (270 g) et les lamineurs (260 g). Après la seconde guerre mondiale, les enquêtes de l'Institut National d'Hygiène (1952-56) donnaient en Lorraine des consommations moyennes de lait pour certaines catégories socio-professionnelles du même ordre de grandeur que celles calculées par Mme RANDOIN. Les moyennes oscillaient entre 280 et 305 g pour les artisans et commerçants, 260 et 330 g pour les employés, 275 et 300 g pour les ouvriers. Ces moyennes étaient très inférieures à celles relevées à Strasbourg où le lait était "consommé" en quantité très abondante par tous les consommateurs même adultes" et où les moyennes de consommation oscillaient tant chez les employés que chez les ouvriers, chargés de famille ou non, entre 420 et 520 g par jour et par personne. Comme dans les campagnes, cette forte consommation alsacienne n'était pas un fait nouveau. Sans donner malheureusement des chiffres de consommation analogues à ceux de CHAMBE (1864) pour les campagnards du Haut-Rhin, STOEBER et TOURDES (1864) constataient aussi que "le laitage d'un usage très habituel, entrait chaque jour - pour une proportion notable - dans la nourriture de tous les habitants du Bas-Rhin...

(x) Cf. Notre critique de la notion de consommation par tête dans CONSOMMATION de la VIANDE dans les VILLES et les CAMPAGNES LORRAINES, Cahiers de Nutrition et de diététique, VI, 2 avril-juin 1971 p.26 et 27.

(xx) La pratique habituelle du mouillage interdit toute évaluation diététique.

(xxx) cf. note). 178 sur l'assimilation parfois abusive des consommations habituelles de quelques dizaines de familles volontaires à celles de la population de toute une ville voire de toute une région.

En ville ... surtout sous forme de café au lait et pour divers usages de la cuisine" (op. cit. p.p. 297-298).

Bien que le contraste de consommation entre les contrées alsaciennes et lorraines soit toujours perceptible et en l'absence de précisions chiffrées suffisamment nombreuses, peut-on conclure à un déclin relatif de la consommation du lait dans la France de l'est par rapport à l'autrefois ? Fort probablement, surtout dans les campagnes. Il est certain que les plats à base de lait sont moins nombreux et servis bien moins fréquemment que jadis. L'association lait-pomme de terre servie quasi rituellement dans la montagne vosgienne il y a soixante-dix ans n'est plus qu'épisodiquement consommée. L'utilisation du lait caillé comme boisson a pratiquement disparu et celle du lait de babeurre et du petit lait est oubliée depuis longtemps déjà. Sauf chez quelques individualités le lait semble avoir perdu de son importance alimentaire hormis au petit déjeuner. La répulsion envers le lait - déjà ancienne chez certains hommes (x) - n'a fait que s'accentuer chez les témoins plus jeunes que nous avons interrogés et à qui "ça ne fait pas envie". Comme autrefois, les produits transformés semblent recueillir plus de suffrages favorables.

B - LE FROMAGE FRAIS OU BLANC

1° Une consommation partout répandue

Le fromage blanc était du lait caillé mis à égoutter dans une forme (xx) ou, le plus souvent, dans un torchon placé dans une sorte de panier en fil de fer (Casfessel en dialecte alsacien). Il était consommé frais (xxx). On en mangeait depuis fort longtemps à la campagne comme à la ville car il était facile à préparer et "faisait du profit". Selon les classes sociales, les ressources et les possibilités du moment, il était plus ou moins associé à la crème. A la fin du XVIIIe siècle les pauvres journaliers agricoles alsaciens le consommaient habituellement en alternance avec le lait caillé (LORENTZ, 1784). Les habitants du département de la Meurthe ne faisaient "que des fromages de lait caillé qui se mangent frais" (MARQUIS, 1806). Les cultivateurs de la Plaine vosgienne introduisaient habituellement "le fromage à la crème" dans leur consomma-

---

(x) Bien que les témoins du passé aient affirmé que le lait était consommé généralement par tous, une certaine répulsion masculine envers le produit se faisait jour : "les hommes n'en buvaient pas ou très peu", le père n'en buvait pas", "on en buvait tous sauf les hommes", "mon mari ne buvait pas de lait frais, il trouvait que c'était bon pour les enfants mais que ce n'était rien pour les hommes, il préférait un coup de vin ou d'eau de vie.

(xx) Quelques témoins très âgés nous citaient encore, dans les Vosges Alsaciennes, des formes en pierre, percées de trous mais le plus souvent ils évoquaient des formes en bois ou des boîtes métalliques cubiques ou cylindriques, percées de trous réguliers.

(xxx) Dans les Vosges le "fromage de Baptisse" se faisait avec le batbeurre liquide qu'on recueillait dans la baratte, qu'on mêlait de crème, sel et poivre et qu'on laissait égoutter quelques jours (G. SADOUL, 1936 et plusieurs témoins âgés).

tion du soir, en été pendant les grands travaux (J. B. DEMANGEON, 1837). A Saint-Nicolas de Port (Dr BARREY, 1855), les enfants des manoeuvres en mangeaient une tartine, le matin avant l'école. En Alsace il était d'un usage habituel chez les habitants des campagnes du Bas-hin (STOEBER et TOURDES, 1864). Comme pour le caillé, AURICOSTE de LAZARQUE (1892), regrettait, vers la fin du XIXe, une certaine diminution de sa consommation chez les paysans lorrains, proches habitants des villes avides de vendre leur lait. P. GAXOTTE (1969) signalait aussi, dans sa jeunesse, l'alternance lait caillé-fromage blanc :"En été, le lait caillé était remplacé par du fromage blanc, qui s'égouttait dans un moule cylindrique percé de petits trous ronds. Les voluptueux y ajoutaient du persil et des fines herbes". En 1969-70, les témoins âgés interrogés confirmaient l'importance de cette consommation : 92 % le voyaient fabriquer à la maison dans leur jeunesse (8 % l'achetaient à des voisins). Parmi les ménages "jeunes", 48 % seulement le fabriquaient encore, 38 % régulièrement, 10 % à l'occasion, souvent lorsque le lait "tournait" (x). 52 % des témoins âgés se souvenaient qu'ils mangeaient du fromage blanc avec des pommes de terre, 28 % en tartines, 25 % avec de la crème, 20 % avec des épices : échalotte, ciboulette, cumin, ail, poivre, oignons et même raves coupées en rondelles. 5 % seulement le consommaient sucré (xx) et 18 % évoquaient la tarte au fromage blanc surtout dans la montagne vosgienne et en Alsace. 40 % en mangeaient deux fois et plus par semaine certains disaient : "tous le jours, sauf le dimanche", 38 % le soir "presque tous les soirs", "on alternait avec le lait caillé", 27 % à quatre heures "en revenant de l'école", 25 % l'été "car c'était rafraîchissant". L'importance du fromage blanc dans l'univers alimentaire de nos témoins se traduisait par les nombreuses appellations qu'ils nous indiquaient : fremgeye fromagie, formagée, blanc freumaige, chique, maguette, mangin, mégin, m'gin, méjin (ces derniers dérivés de fremgeye) et en dialecte alsacien Hafenkäs,Zeeger,surtout Bibeleskäs. Le fromage blanc était consommé en ville comme à la campagne, vendu par les laitiers ou préparé par les ménagères. En 1936, à Nancy par exemple, 31 % des familles modestes interrogées en achetaient avec une ou deux mesures de crème et en consommaient une ou deux fois par semaine. En 1951,à Strasbourg, le fromage blanc assurait de 15 à 40 % de la ration journalière de fromage des employés et des ouvriers surtout lorsque ces derniers étaient chargés de famille (enquête I. N. H.). L'association culinaire fromage blanc-pommes de terre semblait particulièrement importante en Alsace et dans le massif vosgien.

(x) En 1952, 85 % des mères de familles interrogées lors d'une enquête sur le comportement envers les produits laitiers affirmaient qu'elles utilisaient le lait pour la préparation du fromage blanc et des laits caillés (Bulletin INSERM, n° 2, Mars-vril 1970, p. 225).

(xx) G. SADOUL (1936) estimait que le fromage blanc lorrain ne se différenciait de ceux des autres régions que par la façon dont on l'accommodait : "Laissant le sucre qui l'affadit aux Parisiens trop délicats nous lui donnons l'assaisonnement qui lui convient et fortifie l'estomac. C'est-à-dire sel, poivre, échalottes, ciboulettes ou cives, voire ail" (op. cit. p. 24).

2° Une association caractéristique

"Frau kofe-n'er Bäse ? (Bonne femme, achetez-vous des balais ?)
Jo, komme ne rin (oui, entrez donc)
Han er schun s'midã gäse ? (avez-vous déjeuné ?)
Jo vor rer will (Oui, il y a un instant)
Was dann ? (Quoi donc ?)
Grumbeere und bibeleskäs (es pommes de terre et du fromage blanc)
Alle mittags namlich G'Fräs (Tous les midis de la même pâture)"

(A. LAUER, en pays de Bitche)

Actuellement, dans l'ensemble de la France du Nord-Est (fig. 42) l'habitude de consommer le fromage blanc avec des pommes de terre cuites en robe des champs s'est maintenue dans 60 à 90 % des familles des cantons alsaciens et vosgiens. Par contre les contrées meusiennes échappent, comme il en a toujours été, à ce mode de consommation. Dans les milieux ruraux (tableau 69), la prédominance est surtout dans l'Alsace du Nord et du centre, pays de Hanau, 89 % des familles concernées par l'enquête, Outre-Forêt, 91 %, plaine du centre, 76 %, et dans le Nord lorrain de langue allemande (100 %). L'Ouest meusien (14 %) est réfractaire à cette habitude tandis que le Centre lorrain et vosgien fait figure de zone intermédiaire (entre 40 et 55 % des familles concernées). On retrouve la même tonalité de consommation dans les milieux urbains (tabl. 71 et 72). L'habitude concerne toujours un nombre important de familles dans lespetites villes de la Montagne vosgienne (73 %) de l'Alsace et ses confins (entre 66 et 96 %), tandis que celles de la vallée de la Meuse n'atteignent que 20 % et celles de la bordure franc-comtoise 34 %. Dans les grandes agglomérations, les pourcentages sont étonnemment similaires : Strasbourg 75 % pour la ville, 85 % pour la banlieue et 83 % pour sa région située dans un rayon de 30 km. Mulhouse par contre, située dans une région où le fromage blanc et les pommes de terre sont moins prisés que dans le nord, reflète la situation campagnarde pour la ville (54 %) comme pour la banlieue (44 %). Dans les milieux industriels (tabl. 70) le contraste reste net entre les cantons "lorrains" (Audun 13 %, Longwy 14 %, Fontoy 17 %) et les cantons "mosellans" (entre 50 et 70 % des familles concernées), les seconds sont restés plus traditionnalistes et la présence d'étrangers y trouble moins le maintien d'une habitude à l'origine surtout campagnarde.

Comme pour toutes les habitudes anciennes, la fréquence de consommation a largement diminué. Fromage blanc et pommes de terre ne sont plus, comme il y a soixante-dix ans dans la Montagne vosgienne immuablement inscrits au menu, plusieurs fois par semaine, parfois chaque soir pour certains. Toutefois il est intéressant de noter, là aussi, le maintien des anciennes zones privilégiées de consommation en dépit de l'évolution contemporaine.

C - LES FORMAGES FERMENTES ORDINAIRES

1° Une consommation plus localisée

Les fromages fermentés ou "forts" entraient largement dans le menu quotidien des habitants des villes et des campagnes mais leur

qualité dépendait du prix que les consommateurs mettaient pour se les procurer lorsqu'ils ne les fabriquaient pas, et des caractères de la fabrication fermière locale. La répartition géographique, l'importance et la régularité de la consommation dépendaient des conditions locales de production et de commercialisation. MARQUIS (1806), LEPAGE (1845) signalaient qu'on ne fabriquait guère de fromages fermentés dans le département de la Moselle, la fabrication locale, généralement de mauvaise qualité, ne sortait pas des campagnes et semblait se borner à des fromages de caillé. Dans l'Ouest meusien et haut-marnais par contre, la fabrication fermière était de longue date plus importante, plus régulière et donnait lieu à une commercialisation sur les marchés locaux ou régionaux : "chaque maison faisait des fromages, des gras et des maigres, sans compter le fromage fondu qui fermentait sous les couettes" (J. CRESSOT sur les confins du Plateau de Langres). R. COLLIN dans le Bassigny, évoquait aussi sa mère faisant "encore certain fromage de Langres qu'elle affinait savamment dans des pots de grès garnis d'avoine". Finalement le pays de fabrication des bons fromages affinés était par excellence la Montagne vosgienne mais sa production était surtout vendue aux riches, au moins jusqu'au milieu du XIXe siècle, et exportée au loin. En 1969-70, les témoins âgés confirmaient cette irrégularité de la production fermière du fromage fermenté selon les régions. Tandis que tous se souvenaient de la fabrication du beurre dans leur jeunesse, 24 % d'entre eux seulement évoquaient celle du fromage de ménage ou de ferme. Les méthodes de fabrication variaient selon les régions et avec la quantité de matière première disponible. D'aucuns décrivaient des méthodes simples et rapides pour transformer de petites quantités : "le lait caillé était égoutté, salé, laissé dans une casserole dans le four du fourneau et formait une croûte, "se faisait" (Région de Bitche); le fromage blanc était simplement séché : "le fromage blanc était bien égoutté, mis dans une forme ou un bol, salé et mis à sécher sur la paille" (Région de Metz), "chaque semaine, je faisais du fromage séché, le fromage était moulé dans des bols et placé sur la paille, il séchait durant quelques jours" (même région). Dans le Nord lorrain, plusieurs témoignaient d'une fabrication ménagère de fromages affinés en pot : "lorsque le lait caillé était bien égoutté, on formait de petites boules aplaties qu'on poudrait de sel et de poivre. On laissait sécher 5 ou 6 jours dans un courant d'air sur des "volettes". On retournait les petits fromages tous les jours. Lorsqu'ils étaient bien durs et secs on les lavait puis on les plaçait dans des pots avec de la paille d'avoine. On les laissait "passer" pendant quelque temps avant de les consommer". AURICOSTE de LAZARQUE (1892) décrivant ces fromages de ménages préparés avec du lait caillé et qu'on pouvait même manger seulement séchés, avant de les mettre en pot, donnait quelques détails supplémentaires sur leur transformation en fromages crémeux et jaunâtres grâce à l'empilement dans des pots de grès, un cuveau, un endroit obscur et sans air ou tout simplement "dans l'étable, au-dessus de la tête des vaches, pour qu'ils reçoivent leur chaude haleine !". Parfois l'affinage était plus poussé et on utilisait le four à pain pour le séchage : "on prenait du lait caillé bien égoutté et on le mettait dans des assiettes creuses en terre qui étaient mises au four le lendemain de la cuisson du pain après salage selon les goûts. Les fromages sortis étaient lavés, mis dans un bol (moulage) puis dans un grand pot de grès clos pour la fermentation et placés dans la cave deux ou trois semaines. On les lavait de nou-

veau et on les laissait. "Plus on répétait l'opération, plus le fromage avait des chances d'être bon" (Niederbronn-les-Bains). Dans les contrées meusiennes et argonnaises de l'ouest des témoins décrivaient la fabrication du fromage à la cendre ou cendré : "à partir du lait caillé séché, on confectionnait un fromage très dur, conservé dans les cendres. Celui-ci était lavé. Les femmes préparaient un bouillon d'avoine, trempaient dedans un linge propre, enveloppaient le fromage, le laissaient reposer, le fromage s'humidifiait, devenait moelleux d'une couleur jaune paille et restait mou. Dans le Nord-Ouest meusien et mosellan, sur les confins haut-marnais et franc-comtois enfin, les témoins évoquaient la fabrication de "fromages fondus" que beaucoup appelaient cancoillotte ou fromagère : "on utilisait du caillé, pressé, séché, fermenté puis fondu quant il était à point c'est-à-dire légèrement coloré en jaune vert et déjà parfumé. Dans la cuisson pendant la fonte on ajoutait quelques oeufs crus battus", (Nord de la Meuse)."On égouttait le caillé puis on le cuisait dans un pot de grès, lorsqu'il avait un certain goût on le délayait avec du beurre, du lait, on ajoutait du sel, du poivre et on le consommait ainsi" (Moselle). "Le caillé était fortement égoutté, séché sur le bord du fourneau, puis on l'émiettait et on le laissait"à pourrir" dans le four. On le retournait tous les jours puis on ajoutait du beurre, du lait, du sel et du poivre" (Moselle). "Le fromage blanc était mis à sécher au four puis à fermenter jusqu'à ce qu'il soit bon à faire cuire. On le faisait fondre en y ajoutant une pincée de poivre. On le mangeait en tartine sur le pain (Moselle). G. SADOUL décrivait en 1936 le fromgin ou cancoyotte qu'on fabriquait dans le pays messin : "c'est un fromage liquide, mais épais, ayant la consistance du miel frais ou de la cire fondue. Il se fait avec du fromage blanc extrêmement sec, émietté, fermenté puis cuit, parfois on y ajoute du beurre et même, dans le pays de Boulay, des oeufs". Sur les confins francs-comtois,"pour faire la fromagère on cancoillotte, on laissait cailler naturellement le lait écrêmé, le petit-lait s'égouttait lentement et on obtenait bientôt un bloc de metton blanc qu'il fallait émietter et laisser ensuite fermenter lentement à une douce température. Quand le grain devenait jaune et répandait une odeur un peu forte, on fondait ce metton avec un peu de beurre, jusqu'à cuisson. Le liquide épais ainsi obtenu était alors versé dans des bols" (AROZ Haute-Saône). "On obtenait ainsi des produits qui différaient de couleur, d'odeur, de consistance et de goût suivant la façon dont ils avaient été confectionnés et variant avec le tour de main de chaque ménagère. Quelques-unes ajoutaient à chaque récipient quelques grains de cumin, d'autres y mettaient un peu d'ail finement haché ; certaines remplaçaient l'eau par du lait ou du vin blanc ... (ibd).

Comme la cancoillotte, la plupart de ces fromages de ferme ou de ménage étaient fabriqués à base de lait écrémé au préalable pour la confection du beurre. Dans la montagne vosgienne, spécialisée dans celle des fromages riches, les fortes quantités de sous-produits disponibles justifiaient l'importance de la production de ces fromages secondaires.En 1767, LAVOISIER, décrivait chez les marcaires des Vosges alsaciennes la fabrication d'une espèce de fromage à la pie (x) à partir

---

(x)Ce fromage à la pie était souvent mélangé de fines herbes et rappelait par son aspect le plumage noir et blanc de la pie (dictionnaire ROBERT 1961, à l'article Pie).

du lait écrémé pour faire du beurre, puis caillé, égoutté et mis en gros pain. DESMARETS(1828), évoquait la fabrication d'un fromage plus maigre encore à partir de la brocotte (cf. supra) qu'on ne consommait pas immédiatement. "La brocotte qu'on ne peut pas consommer sur le champ se met sur une serviette qu'on noue par les quatre coins et qu'on suspend ; elle s'égoutte et forme des fromages qu'on nomme schigres ... C'est proprement un fromage secondaire, précipité du petit-lait par le moyen d'un acide. Ainsi du petit-lait dont on a tiré un fromage de quarante livres, on dégagera encore quatre livres de brocotte. Il paraît étonnant qu'on perde cette quantité de partie caséeuse dans la plupart des provinces de France où l'on abandonne aux cochons le petit-lait qui a donné le premier fromage sans le dépouiller du fromage secondaire" (op. cit. p. 192-193). C'étaient surtout ces fromages de second ordre qui justifiaient une consommation habituelle et importante chez les moins nantis qui pouvaient se les offrir et chez les producteurs qui ne voulaient pas perdre et conservaient les bons produits pour la vente aux plus riches.

2° Un élément ordinaire du menu

LAVOISIER (1767), remarquait que les "vacherons" des Vosges bien qu'aisés, se contentaient des gros pains de fromage à la pie à demi-désséchés qu'ils mangeaient quotidiennement à la place du pain. Les schigres de brocotte étaient vendus et consommés dans les environs (DESMARETS, 1828). J. B. JACQUOT(1826), notait avec un dégoût évident, que dans la montagne vosgienne pourtant vouée à la fabrication des fromages de qualité, les classes pauvres faisaient habituellement usage "d'une espèce de fromage qui a contracté un goût extrêmement fort et piquant par un commencement de fermentation putride", des laissés pour compte en somme. Ces fromages, plus ou moins maigres, moins savoureux que les fromages gras; les pièces manquées, passées, mitées, étaient vendues aux ouvriers des villes ou aux propriétaires pour leurs ouvriers agricoles et aux nantis pour leur petit personnel. En 1878, HANAUER, les assimilait aux Gesindkäs, fromage des domestiques ... Plus récemment, A. GAUGUE (1973), nous signalait la fabrication au début du siècle, dans les vallées vosgiennes animées par l'industrie textile, d'une sorte de fromage écrasé, le "pertaque" que l'on obtenait en broyant les "géromé" trop vieillis, donc coulants, et qui abondaient avec les grandes chaleurs. C'était très savoureux disait-il et convenait aux palais peu délicats de gens à la vie fruste comme les ouvriers du textile qui gagnaient peu et aspiraient à des aliments "relevés". Ainsi surtout dans les régions de fabrication importante et régulière on faisait une ample consommation de fromage. Si MATHIEU de DOMBASLE (1827), dans les campagnes de la Meurthe en donnait "quelquefois, lorsqu'il y en avait" au goûter de ses ouvriers agricoles, dans la Plaine vosgienne les ouvriers sédentaires et des chantiers en consommaient régulièrement au casse-croûte vers 7 ou 8 heures du matin. Les vignerons commençaient la journée avec du fromage, du pain et du vin et pendant les vendanges tous, ouvriers, femmes et hommes, nourris ou pas, en faisaient une ample consommation (J. B. DEMANGEON, 1837). Dans la vallée de la Meurthe, sur les côtes de Toul, les manouvriers de la vigne s'en contentaient souvent au repas du soir à la place de soupe ou de pomme de terre (D. BARREY, 1855). Dans "les pays du lait" vosgiens ou alsaciens, J. B. JACQUOT

1826, notait que dans les classes pauvres des villages des vallées et dans les fermes de la montagne on en faisait largement usage.Il était l'élément de base du régime alimentaire chez les brodeuses des vallées (A. COCHIN, 1854). CH. GRAD l'associait avec la pomme de terre dans le menu des ouvriers du textile mulhousien comme dans celui des marcaires des vallées vosgiennes (1889). Avec la montée de l'industrialisation et le développement de la population ouvrière dans les villes, le fromage devint un élément important des casse-croûte et des repas des ouvriers au fond des mines ou dans les usines, comme il l'était depuis longtemps déjà chez les artisans, les ouvriers des chantiers, les paysans lors des grands travaux agricoles. Ainsi par exemple la cancoillotte ou fromagère, très appréciée des populations rurales de l"Est, commençait à être, vers 1900, consommée en quantité assez notable en dehors de son lieu d'origine par les ouvriers des grandes villes (Metz, Nancy) et des localités industrielles (Bulletin agricole de l'Est in le BON CULTIVATEUR, 1904). G. GOBRON (Histoires Lorraines p. 200) évoquait, lui, les "cossons" meusiens qui venaient vendre : le Père Chambouleyron avec sa "fromagie" qui croupissait dans une vieille marmite peu engageante d'où le vieux ramenait d'un tour d'index la précieuse substance dont il se barbouillait aisément les babouines", le Firmin de laChaussée avec celle-ci "qui plaît dans des petits pots de grès bleu et net, lavés et luisants". Ces vendeurs parcouraient les quartiers de cités ouvrières, le plus souvent avec un seau et une louche et distribuaient des portions aux femmes, friandes de ce fromage de "haut goût", pour le casse-croûte de leurs hommes ...

C'est ce caractère d'humble pitance quotidienne qui n'a jamais pu conférer au fromage dans une couche très large de la population le caractère d'une consommation de prestige, de dessert. La notion de fromage plat, fromage complément au repas de tous les jours est née dans les milieux populaires et s'y est fortement maintenu : jamais de fromage dans les repas de fête ou dans les noces, c'eut été trop ordinaire (L. LALLEMENT, op. cit.). "On en mangeait tous les jours, alors..." disaient les témoins âgés en 1969-70.

LES PRODUITS LAITIERS LONGTEMPS RESERVES

Tandis que certains produits laitiers étaient aliment du vulgaire, d'autres, tels les fromages gras, la crème et le beurre restaient réservés aux nantis. En 1919 encore, le Comte de CANISY, ingénieur dans les mines du assin de Briey était scandalisé devant les achats somptuaires des ouvriers : "l'ouvrier du Bassin de Briey ne se plaint pas de la cherté de vivre ... il ne se prive pas ... les traits sont nombreux pour le prouver ... le fromage qu'il achète est des meilleurs, un camembert ..." (op. cit. p. 157). Quant à la crème, "on n'en mangeait jamais, elle était réservée pour faire le beurre, on le vendait". Cette phrase revenait souvent lorsqu'on interrogeait les personnes âgées.

A - LES FROMAGES GRAS

1° Une production de classe

Elle était essentiellement le fait de la montagne vosgienne. De celle-ci s'irradiait depuis fort longtemps la majeure partie de la consommation des nantis lorrains, alsaciens et plus lointains encore. Le beurre et les fromages gras fabriqués dans les innombrables petites fermes éparses dans le massif et dans les "marcairies" hautement spécialisées des sommets étaient, depuis les X ou XIe siècle, au moins pour ces dernières, des productions primordiales qui se vendaient bien dans les couvents ou chez les grands seigneurs et, après la Révolution, chez les gens aisés des grandes villes.

LE GEROME (x), fromage gras à pâte molle, était fabriqué dès les XIIIe et XIVe siècle, vers la Bresse, Bussang, le Valtin et jusqu'à l'orée de la plaine (G. SADOUL, 1936). Au XVIIe siècle, il donnait lieu à un commerce lointain et florissant en Suisse, en Comté, en Alsace, en Luxembourg et en Belgique et sa production annuelle dépassait 100 000 kg (ibd). Au début du XIXe siècle, H. MATHIEU (1820), signalait qu'il s'expédiait, hormis vers la capitale, dans toute la France, et surtout à Lyon, d'où on le transportait jusqu'en Afrique. Il évaluait ses ventes à 200 000 kg par an. La production s'intensifiait surtout après 1871 et passait à la fin du siècle de 5 millions et demi de kilogrammes (5e rang parmi les départements français) en 1892, à presque 7 millions de kilogrammes en 1907 (CH. LAFITTE).

LE MUNSTER, frère d'Alsace du Géromé, était fabriqué depuis plus longtemps encore dans les vallées des rivières dégringolant vers la plaine, les communes verdoyantes du Val d'Orbey et sur les Hautes-chaumes exploitées depuis des siècles par les marcaires D'Alsace qui montaient chaque année (P. BOYE). Il était commercialisé de longue date entre les couvents alsaciens exploitant les chaumes et leurs homologues allemands, belges et suisses. La différence entre les deux fromages résidait essentiellement, surtout à la fin du XIXe siècle, dans les dimensions. Le gêromé ou haut fromage pouvait peser plusieurs kilogrammes. G. SADOUL (1936), évoquait ainsi la production du XVIe siècle : "les géromés étaient .... beaucoup plus gros qu'aujourd'hui. Ils étaient cylindriques et mesuraient jusqu'à 40 cm de haut sur 10 cm de large, d'où le nom de hauts fromages qu'on leur donne encore. Ils pesaient jusqu'à 10 livres la pièce. A la Saint Jean de Gérardmer, les montagnards luttaient d'émulation pour la grosseur des fromages, car

---

(x)"Ce nom générique lui venait de ce que, à la Saint-Jean-Baptiste, chaque année, les marcaires et les paysans apportaient près du lac de Gérardmer), la redevance en fromages qu'ils devaient au duc et à l'Eglise Saint Pierre de Remiremont .... C'est ce jour-là que se fixaient les cours et que venaient s'approvisionner les marchands et les particuliers" (G. SADOUL, 1936, op. cit. p. 26).

une prime était donnée à celui qui apportait le plus pesant". Le munster, quant à lui, prit des dimensions plus réduites, rarement plus d'une livre. Bien plus tôt, avant cette réduction, l'un et l'autre se confondaient souvent à l'exportation. Ainsi vers le milieu du XIXe siècle, les fermiers du versant vosgien portaient à la hotte leurs fromages à St - Dié et Gérardmer mais aussi à Munster, sur l'autre versant, où on les payait plus cher et où ils devenaient "Munsterkäs" (V. LALEVEE, Histoire de Fraize). Après 1871, le jeu sur les prix continua de part et d'autre de la nouvelle frontière. Récemment encore, un témoin d'Orbey nous évoquait le personnage de Fine, jeune femme "Fluette le matin et grosse le soir" qui "passait" en France, avant 1914, dans ses amples jupons aux multiples poches, des fromages bien gras collectés de ferme en ferme dans les Vosges alsaciennes.

En 1969-70, tous les témoins âgés de la montagne vosgienne évoquaient la fabrication du géromé ou du munster : "chaque ferme était équipée et fabriquait son fromage dans une pièce réservée à cet effet. Derrière le fourneau se trouvait le banc à fromage, sorte de table inclinée où égouttait le lait caillé dans des moules en bois ou formes à fromage". L'affinage en cave demandait des soins constants et importants pendant trois semaines car les fromages étaient lavés tous les deux jours avec un linge trempé d'eau salée. On pouvait les livrer blancs ou déjà partiellement affinés aux ramasseurs ou marchands qui passaient de ferme en ferme. Quelques-uns d'entre eux, plus rares encore dans les périodes de bonne vente, étaient "poussés" jusqu'au terme de leur maturité pour la consommation familiale (x).

2° Une consommation de nantis

De longue date et jusqu'au milieu du XIXe siècle au moins, la consommation du géromé et du munster resta surtout réservée aux nantis. Ainsi en 1532, le réformateur strasbourgeois Martin Bucer envoya une série de fromages de Munster au prédicateur Conrad Solm à Ulm, celui-ci lui répondit par une lettre conservée aux archives de Saint-Thomas disant, d'après P. BOYE (p. 417) : "Ils furent si goûtés par des amis, ses invités, écrit-il, qu'ils ne lui laissèrent plus rien de l'excellent présent". Andréas Kullmann de Strasbourg livra en 1576 quatre tuyaux pour la fontaine de la ville de Munster et reçut, en signe particulier de reconnaissance, un fromage. En novembre 1578, le docteur Ramger reçut du Conseil quatre fromages pour le mariage de son fils. Les voyageurs les appréciaient. Le bénédictin Dom Tailly résumait ainsi l'opinion générale en vantant "ces fromages dont l'aspect fait d'abord horreur"

(x) En 1767, LAVOISIER indiquait aussi la fabrication, dans les chalets spécialisés des Hautes-chaumes, de fromages "à peu près semblables à ceux de gruyère et qu'on vend pour tels dans les grandes villes" mais qui étaient moins estimés que celui-ci. H. MATHIEU (1820) notait de même la fabrication de ce VACHELIN, "fromage approchant du gruyère". Pour G. SADOUL cette fabrication , assez réduite, était une importation suisse du courant du XVIIIe siècle - en Alsace on l'appelait Schwitzerkäse - qui ne valait pas en qualité celle qu'elle imitait.

mais qui sont si délicieux qu'on les mange sur la table des grands seigneurs." BOYE (p. 272), nous rapporte que Sarah Newton, soupant en tête-à-tête avec M. de Sorans, son compagnon, lui fit goûter à ce fameux fromage des montagnes qui marche tout seul et dont les boîtes (xx) s'ouvrent d'elles-mêmes. "Cela est horrible à voir et à manger ! s'écria-t-elle. Mais M. de Sorans y prit plaisir !

C'est la consommation de ces bons produits soignés et affinés qui a certainement fait se développer au XIXe siècle la notion de fromage-dessert. C'est la cuisine bourgeoise de ce siècle qui a institutionalisé le fromage consommé au dessert. BRILLAT-SAVARIN ne disait-il pas "qu'un dessert sans fromage est une belle à qui manque un oeil ! On présenta d'abord celui-ci après les pâtisseries et les fruits (J. P. ARON). Ne discutait-on pas affaires chez les nantis entre la poire et le fromage ? Pour ces "heureux du siècle" qui pouvaient faire ripaille, consommer un bon fromage en dessert permettait "d'opérer en douceur la plongée dans le vide qui sépare les mangeurs d'une autre bombance" (J. P. ARON).

3° L'uniformisation certaine

La production du fromage s'avilit et sa consommation s'encanailla avec l'augmentation croissante de la demande consécutive au développement de la classe ouvrière à partir de 1860-70. En 1882, les propos de L. COLIN, marchand de fromages vosgiens, étaient révélateurs : évoquant la hausse de la demande de géromé, il déplorait l'abaissement de la qualité (x) et surtout "la démocratisation" récente du produit. "Au lieu de fournir les bouches fines de nos cités, l'expédition descendit rapidement avec les gros pains, à la clientèle ouvrière de la campagne et des usines. La consommation fit un pas en arrière, elle n'a pas cessé un instant de reculer. Avec un lait excellent, des pâturages moitié suis-

---

(xx) Tout au début du XVIIIe siècle on inventa des boîtes en sapin qui permirent un transport plus commode. Auparavant même les "fromages gras" étaient séchés parfois trop violemment en raison des transports trop lents, lorsqu'ils étaient vendus au loin, aussi l'intendant français Vaubourg des Marets comparait-il à la fin du XVIIe siècle le fromage de Gérardmer au parmesan et au roquefort tout en constatant qu'il était moins bon que ceux-ci (G. SADOUL,op. cit. p. 26).

(x) Les marcaires ont été gâtés par les conditions d'après 1871. Le cheptel avait été décimé. Des débouchés formidables s'ouvrirent .. Les producteurs se déchargèrent de leurs fromages encore blancs, après la salaison, comme un possesseur de verger qui vendrait ses poires vertes. Ils firent argent de leur caillé, de leur fromage blanc. C'était commode : aucune inquiétude quant à la réussite des fabrications. On était débarrassé du produit et des incertitudes qui pèsent sur lui pendant le premier mois. A quoi bon faire tellement attention ?" (cité par J. VARTIER (9) p. 94).

ses et moitié normands, nous sommes devenus les très humbles fournisseurs des pauvres ... "Toutefois cette évolution ne semblait pas commune à toute la montagne L. COLIN constatait que si le géromé était devenu la pitance habituelle du pauvre, le munster, plus petit, mieux présenté, mieux soigné, restait encore l'aliment du riche (x).

Ce fut le développement des fromageries "industrielles concomitant à l'accroissement de la demande, qui provoqua le déclin puis la disparition de la fabrication fermière et une certaine démocratisation dans la consommation des fromages gras. Dès le Second Empire, les premières "fromageries" apparurent, souvent créées par des paysans, des ramasseurs ou marchands entreprenants et "concentrèrent" la fabrication. Les producteurs trouvèrent vite plus d'avantage à vendre leur lait et à acheter à un prix spécial les fromages nécessaires pour leur consommation. D'aucun ne firent bientôt des fromages "qu'avec le lait du dimanche, car il n'était pas collecté". L'enquête agricole de 1866 signalait par exemple, à Loippy le Château,dans le département de la Meuse, "la fromagerie Duval qui prendrait tout le lait si on élevait plus". Ce fut surtout après la première guerre mondiale que ces fabrications "industrielles" prirent une grande extension. Dans le département de la Meuse, avant 1914, les fromageries encore rares ne traitaient que quelques milliers de litres par jour, en 1939, 130 à 150 000 litres de lait alimentaient journellement une quinzaine d'usines. Dans l'ensemble lorrain en 1936 "le lait qui, il y a cinquante ans ne se traitait qu'à la ferme, se traite maintenant industriellement dans des usines appropriées dont le nombre atteint actuellement 245" (LA GEOGRAPHIE LORRAINE, 1937, p. 330). Entre les deux conflits mondiaux les fromagers de l'ouest meusien se mirent à fabriquer des "faux", Brie, Coulommiers, Port-Salut et surtout Camembert d'une façon telle que les Normands s'émurent de la concurrence et demandèrent la délimitation du Camembert, comme s'il s'agissait de Champagne, de Sauternes, du Clos Vougeot (G. SADOUL, 1936). Dans la montagne vosgienne on abandonna le géromé de 3 ou 4 kg pour faire des fromages de 250 à 300 g genre "petit Tholy" mais ce n'est vraiment qu'après la seconde guerre mondiale que la production industrielle prit, sauf dans quelques fermes, le relais de la fabrication fermière. En 1969-70, un seul ménage "jeune" déclarait fabriquer encore son fromage à la maison. Actuellement les fabricants fermiers ne sont plus que quelques uns dans la montagne vosgienne, de part et d'autre des crêtes,pour affiner "le munster" et le vendre sur les marchés locaux. Leur production ne suffit pas, surtout en période de vacances et à l'époque des vendanges dans les col-

---

(x) Les Allemands avaient saisi, les premiers, cette évolution de la nature et du goût de la clientèle. Dès 1870, le Limbourg allemand, un fromage à pâte molle comme le géromé et le munster déjà vendu dans le département de la Sarre en 1810 (CH. DELAMORRE), était livré en petites boîtes et concurrençait vivement le géromé dans les villes, puis chez les épiciers des campagnes et des bourgs : "la ville de Nancy ne fait plus que peu d'affaires avec nous. Le limbourg a pris le dessus", "l'Allemagne depuis quelques années nous expédie par wagons ses petits limbourgs à pâte d'or" (L. COLIN, 1882). 10 % des témoins âgés évoquaient ce fromage acheté dans leur jeunesse.

lines sous-vosgiennes. Toute nostalgie du bon vieux temps et du produit "naturel" mise à part, on ne peut que louer le plus souvent la qualité et la saveur de leur production lorsqu'on la compare à celle, conditionnée, aseptisée ou pasteurisée, des fromageries industrielles. Sur les confins francs-comtois même, les fabrications uniquement fermières de cancoillottes, étaient reprises par les fromagers. Les industriels laitiers parvenaient pendant la première guerre mondiale à conserver par stérilisation en pots cette préparation très fragile (E. GUIDET, (10) et pouvaient ainsi commercialiser un produit recherché par de nombreux amateurs exilés loin de leur pays natal. Ils préparaient aussi le metton (x) d'autrefois "en quantité industrielle", l'ensachaient et le faisaient vendre sur les marchés et chez les négociants en fromage. Ainsi la fabrication industrielle et commercialisée annoblissait des préparations autrefois considérées comme locales et ordinaires et démocratisait la consommation des "gras". Cette montée des fromages gras dans la consommation du plus grand nombre pourrait se suivre facilement au travers d'une collection d'étiquettes en partant des tristes 20 % en matières grasses d'autrefois, aujourd'hui disparus du cycle de production dit normal, pour parvenir aux prestigieux 60 % voire 63 % ! naguère isolés, puis de plus en plus nombreux, surtout à partir de 1950.

La vulgarisation de la fabrication du fromage hors des fermes n'a guère permis, semble-t-il, l'augmentation des quantités consommées au moins dans les milieux ruraux et modifié l'image que se faisait du fromage le plus grand nombre. La distinction entre fromages maigres et fromages gras très rarement indiquée autrefois, les évaluations de consommation ancienne, moins nombreuses encore que pour le lait,

---

(x) VALDENAIRE (11) décrivait ainsi (1949) cette transformation du metton en cancoillotte presque prête à la consommation : "Le metton ne contient pas de matières grasses il est constitué par la caséïne, des substances azotées et quelques acides organiques, il se présente sous forme d'un pain cylindrique d'une épaisseur de 20 à 25 cm, ou pour mieux dire sous la forme d'une meule de gruyère, il deviendra la cancoillotte, célèbre fromage régional ...

La transformation comporte plusieurs phases : le metton est moulu finement dans des moulins spéciaux, puis placé dans des terrines en terre cuite ou en grès d'une contenance de 5 à 6 kg, il séjourne 24 h dans une pièce maintenue à la température de 25 à 30 degrès, puis les terrines sont vidées dans de grandes corbeilles. Le metton qui commence à s'échauffer, à "pourrir", est alors salé, mélangé puis replacé dans les terrines où il continue de se faire et de prendre une couleur jaune d'or et une consistance molle. 24 h après, il est émietté à la main sur de grandes tables où il sèche, puis mis en sacs. La ménagère n'a plus qu'à faire dissoudre le produit dans du lait ou de l'eau bouillante, à ajouter du sel et éventuellement du beurre et elle obtient un fromage fondu jaune verdâtre, dont la consistance rappelle celle du miel".

permettent seulement de tirer de prudentes conclusions. Selon CHAMBE (1864), la consommation moyenne de fromage était très forte dans les milieux ruraux du Haut-Rhin au milieu du XIXe siècle. Elle atteignait 76 g en moyenne par personne et par jour surtout chez les propriétaires et les fermiers aisés (90 g), les petits cultivateurs ouvriers et journaliers ne consommant respectivement que 80 et 62 g par tête. Le fromage tenait une place bien plus large dans l'alimentation qu'en 1937-39 lorsque Mme RANDOIN notait une moyenne de 13 g par personne et par jour chez les cultivateurs alsaciens et 27 g chez les vosgiens, avec il est vrai, quelques consommations extrêmes qui pouvaient dépasser 180 g. Après la seconde guerre mondiale, l'INH notait chez les cultivateurs lorrains des consommations du même ordre entre 15 et 20 g en moyenne par jour et par personne, environ 40 % de celles des régions les plus fortement consommatrices en France (l'Auvergne par exemple). L'enquête de 1936 à Nancy et dans les petites villes de Meurthe-et-Moselle montrait que 84 % des familles achetaient du fromage, 39 % d'entre-elles permettaient d'évaluer leur ration journalière : 13,8 g par personne avec des extrêmes de 2 et 57 g. Parmi les produits laitiers, la ration journalière de fromage était la seule qui augmentait avec un certain accroissement de la famille. Elle était de 11,05 g pour les familles de 3 personnes et moins, 15,6 g pour celles de 4 à 6 et 13,4 g pour celles de 7 personnes et plus. Dans le même temps si Mme RANDOIN trouvait des consommations moyennes de fromage chez les ouvriers de la sidérurgie légèrement supérieures (19 g par tête), à cause probablement de la plus grande fréquence des casse-croûte emportés à l'usine, les plus faibles (2 g dans les deux cas) et les plus fortes (53 et 57 g) étaient sensiblement égales à celles des familles urbaines. Entre 1952 et 1956, les différentes enquêtes menées par l'Institut National d'Hygiène dans diverses catégories socio-professionnelles fournissaient des chiffres de consommation oscillant entre 17 et 26 g en moyenne selon les activités des familles interrogées. Les chiffres anciens sont trop rares pour apprécier la régression de la consommation du fromage par rapport à l'autrefois mais il est évident, l'éventail alimentaire s'étant diversifié et les activités de fabrication fromagère familiale éteintes, que le fromage ordinaire comme les produits laitiers les plus humbles ont perdu de leur importance dans les consommations alimentaires des moins nantis.

En 1969-70 la notion de fromage plat de dessert ne semblait pas encore avoir pénétré profondément les mentalités dans les populations de la France du Nord-Est particulièrement en Alsace, hormis chez les gens aisés ou snobs. Le fromage avait été trop longtemps, pour bon nombre de consommateurs autrefois un aliment trop quotidien pour être magnifié comme un produit exceptionnel. Pour la majorité "il faisait encore dîner" tandis que pour quelques uns seulement avides de bons produits "il faisait seulement digérer" (Mme DURANDEAU, guide de la Bonne Cuisinière, fin XIXe siècle). 78 % des ménages "jeunes" interrogés, surtout en Alsace, estimaient le fromage en tant que complément au repas le soir en particulier et expliquaient parfois abondamment les raisons de leur choix : "Nous considérons le fromage comme un aliment ayant une grande place dans un repas, surtout

unrepas du soir qui se compose d'un plat et d'une assiette de fromage". "le soir, lorsque les restes du repas de midi ne suffisent pas, le fromage peut être un complément appréciable"-"lorsque le repas n'a pas été copieux, cela fait un plat de plus". D'aucun considéraient sa consommation comme une habitude fortement ancrée : "c'est une habitude qui est devenue un besoin" "nous mangeons du fromage chaque soir, même si nous avons bien mangé, assez mangé. C'est une habitude, nous ne pouvons pas nous en passer"-"Sans fromage accompagné d'un morceau de pain nous aurions l'impression de ne pas avoir assez mangé". Pour d'autres la nation de fromage-dessert heurtait leur conception même du "dessert", mets sucré et généralement superflu : "quand on parle de dessert, je pense à quelque chose de sucré et non à du fromage" - "le fromage est un complément de repas, le fromage même sucré n'est pas semble-t-il un dessert. Je vois dessert, fruits sucrés et petits gâteaux" "on préfère terminer par quelque chose de sucré" "ce n'est pas un superflu au contraire, contenant des matières grasses tirées du lait, il est nécessaire à la bonne constitution". Cette notion de "nourrissant et d'indispensable" était très souvent exprimée : "ce n'est donc pas un dessert pour nous, le fromage est nutritif et il fait la digestion"-"complément du repas plutôt qu'un dessert puisque nous le consommons avec du pain" - "parce que nous en mangeons lorsque nous avons encore faim et que le vendredi soir il remplace la charcuterie". Certains, toutefois, lui attribuaient une place à part dans le repas et se rapprochaient de ce fait de la notion dessert, élément exceptionnel dans le repas : "il termine le repas mais en même temps, étant donné qu'il est de nature tout à fait différente des autres aliments, il introduit un peu de variété. 7 % des ménages estimaient que le fromage pouvait être à la fois un complément au repas et un dessert selon le moment de consommation et les quantités et qualités consommées : "pour le repas de midi, je considère le fromage comme un dessert. Je mets sur la table soit une corbeille de fruits, soit une assiette de fromages. Le soir, par contre le fromage est un complément indispensable au repas tandis qu'à midi nous pourrions nous en passer aisément. D'ailleurs à midi, c'est une assiette très variée et nous mangeons peu, le soir par contre nous n'avons que deux sortes de fromages et nous un bon morceau chacun" (32 ans, épouse d'un menuisier à Niederbronn-les-Bains, Alsace du Nord-Ouest). "Le fromage est un dessert lorsqu'on le mange à la fin d'un repas bien copieux mais non lorsqu'il est mangé le soir avec un morceau de pain, après une assiettée de soupe". Parmi les tenants de l'utilisation mixte certains ne considéraient pas le fromage comme un dessert à part entière : "le fromage peut être un complément au repas : par exemple le fromage blanc. Il peut aussi être un dessert : assiette de fromages. Dans ce dernier cas il est préférable d'avoir encore un autre dessert, je trouve que les fruits vont bien avec le fromage". 18 % seulement des ménages interrogés considéraient le fromage comme un plat de dessert parce qu'"il termine le repas", "il ferme l'estomac", "on termine son verre de vin avec le fromage", "son rôle est celui d'un dessert, il aide à digérer". C'était le sens étymologique du terme dessert, (le dernier plat) qui triomphait généralement. Prendre du fromage n'était souvent qu'un pis aller en l'absence de "vrai dessert". "Souvent le fromage remplace le dessert dans nos repas lorsqu'il n'y a ni fruits, ni pâtisseries". C'était finale-

ment la notion fromage complément au repas où même plat principal le soir, qui l'emportait et un témoin alsacien ajoutait malicieusement : "c'est bien pour faire plaisir aux "Français" que certains d'entre-nous admettent que le fromage équivaut à un dessert".

4° La tonalité de consommation encore régionale

Au moins chez les plus humbles, la consommation des fromages locaux ou régionaux resta très longtemps quasi exclusive. En 1969-70, sur 76 % des témoins surtout ruraux qui achetaient le fromage dans leur jeunesse, 41 % évoquaient le munster : "on ne consommait que du munster, c'était le nom qu'on lui donnait, on n'avait qu'une sorte de fromage". 31 % le camembert meusien, 27 % le gruyère vosgien, 24 % la cancoillotte et 10 % le limbourg. Cette importance des fromages fabriqués localement se maintenait dans les villes comme dans les campagnes. En 1936, dans les familles modestes de Nancy et des autres villes de Meurthe et Moselle, le munster, le petit tholy, le camembert meusien étaient constamment cités dans la consommation quotidienne. En 1953, lors d'une enquête menée par l'Institut National d'Hygiène dans des familles de cultivateurs du département du Haut-Rhin 25 % préféraient le munster à tous les autres fromages, 10 % le camembert, à peine 4 % le roquefort. Sauf le gruyère utilisé avec les pâtes (24 %), les autres fromages tenaient une place infime ou étaient inconnus. Aujourd'hui encore un directeur d'école de Guebwiller s'étonne que 50 % des élèves de son établissement ne connaissent pratiquement que le munster. Actuellement l'association géromé-munster et pomme de terre est encore typique dans la montagne vosgienne et ses abords où autrefois "chacun raclait sur le fromage et étendait sa prise sur la pomme de terre" (A. GAUGE). Tandis que dans presque tous les cantons du Nord-Est et particulièrement dans le département de la Meuse à peine 10 à 20 % des familles consomment encore du "fromage fort" associé aux pommes de terre, dans la zone de fabrication du munster et ses abords 50 à 75 % de celles-ci continuent la tradition (tableau 73). La fréquence de consommation quasi quotidienne autrefois (x) est plus épisodique et parfois limitée à certains soirs d'hiver.

Ce maintien d'une certaine tonalité régionale de consommation en rapport avec les zones de production est plus typique encore pour la cancoillotte. Actuellement se dessinent encore nettement deux zones de consommation depuis longtemps privilégiées : au Sud la bordure comtoise, de la Haute-Marne au territoire de Belfort, au Nord, la Woëvre, les côtes de Meuse, une partie de l'Argonne et une avancée

---

(x) L'utilisation du fromage en cuisine semblait moins diversifiée autrefois qu'aujourd'hui. Hormis l'association fromage fort pomme de terre surtout typique des contrées vosgiennes, les témoins âgés n'évoquaient que les pâtes au gruyère local (22 %) et les tartes au fromage blanc (22 %). Quelques-uns seulement citaient les soufflés (8 %), les gratins (5 %), les légumes, choux-fleurs, endives ou poireaux, et les soupes (2 %). Les ménages "jeunes" par contre signalaient les pâtes au gruyère (35 %), les soufflés (47 %), les gratins (22 %), les légumes (20 %) les tartes (18 %), les soupes (3 %) et ajoutaient les toasts, les croquettes et le riz (8 %).

DEPARTEMENT de la MEUSE				MONTAGNE VOSGIENNE et BORDURES			
Cantons	%	Cantons	%	Cantons	%	Cantons	%
Montiers/Saulx	8	Montfaucon	0	Melisey	52	Fraize	64
Ancerville	1	Montmedy	0	Faucogney	47	Provenchères	55
Revigny	9	Stenay	12	Plombières	64	Ste-Marie/Mines	48
Bar-le-Duc	8	Etain	0	Remiremont	54	Lapoutroie	58
Ligny	12	Vigneulles	0	Le Thillot	41	Munster	69
Triaucourt	3	Verdun	18	Saulxures	51	Guebwiller	60
Vaubecourt	5	St-Mihiel	14	Gérardmer	59	St-Amarin	55
Vavincourt	8	Gondrecourt	16	Corcieux	74	Thann	67

TABLEAU 73 - ASSOCIATION MUNSTER ou GEROME et POMME de TERRE dans quelques cantons de l'Ouest lorrain et de la Montagne vosgienne et ses bordures en % des familles contactées et consommatrices.

vers la Moselle et la région messine (x) (Fig. 43).

La cancoillotte, fabriquée dans les ménages puis industriellement (cf. supra), était déjà évoquée dans ces contrées par les témoins âgés et les écrivains régionaux. J. CRESSOT la citait sur les confins hauts-marnais (1890). Dans Metz, vers 1900, P. DURAND constatait que si "La Messine n'avait pas oublié le tour de main pour préparer la "cancoïotte", c'était dans les campagnes que se dilataient vraiment les narines et les estomacs". G. SADOUL (1936) était plus précis encore : "la Franche-Comté s'enorgueillit de sa cancoyotte, c'est une délicieuse chose mais nous n'avons rien à envier à nos voisins. On fabrique dans le pays messin et aux alentours, aussi bien qu'aux confins de la Haute-Marne et de la Comté, d'edcellentes cancoyottes sous le nom de fromage cuit, et aussi de fromgin".

Fromage de "haut goût" la cancoillotte a toujours eu ses disciples et ses détracteurs régionaux. les uns et les autres farouchement pour ou contre. Vers 1925, G. GOBRON décrivait avec force détails le dévorant désir d' un homme qui révait de manger de la cancoillotte : "Manger avec délice la savoureuse cancoillotte, engloutir par le grand trou qu'il avait sous le nez des "cales" de tartines de cancoillotte goulûment ... s'en relécher les dix doigts et le pouce ! Se pourlécher la babinette ! Euh ! A la voir filer, jaune, claire, épaisse, onctueuse ; à la sentir qui colle au palais, la succulente cancoillotte ! la bonne et grasse cancoillotte du Chambouleyron ! c'est ça pardine ! qui vous faisait le tient clair des jeunes filles

(x) "Depuis quand fabrique-t-on ce fromage dans notre province ? Depuis fort longtemps sans doute. Depuis la plus haute antiquité peut-être ..." "se demandait le franc-comtois René GUIDET en 1935. Y a-t-il eu continuité entre la zone nord et la zone sud ? L'occupation espagnole serait-elle éventuellement facteur commun expliquant en partie l'extension de cette habitude de consommation ?

ou vous donnait un minois fleuri comme le coquelicot des champs (x)... Ah ! manger cancoillotte le matin, cancoillotte le midi, cancoillotte toujours et toujours cancoillotte ! Jésus ! Marie ! Joseph ! ..." cet hymne à la cancoillotte n'était certainement pas chanté partout et par tous. A. GAUGE, natif des Hautes-Vosges, évoquait sa jeunesse ... et la cancoillotte vers 1910 : "où est le temps, j'avais alors 16 ans, où je voyageais entre Remiremont et St-Amé dans un compartiment bien calfeutré ? Bien qu'il n'y eut que six kilomètres à parcourir, l'atmosphère devint bientôt irrespirable et devant la désapprobation générale je vis une paysanne saisir un pot couvert de cotonnade et le monter dans le filet. Elle parla ensuite de la cancoillotte que l'ustensile contenait et dont le contenu répugnait manifestement à tous, sauf à la convoyeuse qui nous fit une véritable apologie de la cancoillotte. Elle venait de Haute-Saône rendre visite à ses enfants expatriés dans notre vallée. Elle nous parla avec force détails de la fabrication et de la chaleur du lit où on la faisait évoluer pour aboutir aux senteurs écoeurantes dont nous fûmes tous incommodés ...". Lors de nos enquêtes de 1970-73 nous avons regretté maintes fois le petit appareil photographique qui nous aurait permis de saisir discrètement la moue de dégoût ou l'épanouissement voluptueux des uns et des autres !

CANTONS	1	2	3	4	5	6	7	8	9
AMANCE	912	236	87	26 %	10 %	80	92 %	43	54 %
CHAMPAGNEY	1824	92	117	5 %	6 %	77	65 %	22	29 %
CHAMPLITTE	700	308	86	44 %	12 %	77	89 %	24	31 %
COMBEAUFONTAINE	648	328	10	51 %	2 %	7	70 %	0	0 %
FAUCOGNEY	1056	396	68	38 %	6 %	29	42 %	6	21 %
HERICOURT	3076	200	147	7 %	5 %	118	80 %	44	37 %
JUSSEY	1664	412	175	25 %	11 %	160	91 %	73	46 %
LUXEUIL	3884	308	211	8 %	5 %	167	89 %	48	29 %
MELISEY	1496	252	44	17 %	3 %	33	75 %	2	6 %
SAINT-LOUP	2996	320	165	11 %	6 %	132	80 %	48	36 %
VAUVILLERS	856	316	54	37 %	6 %	48	88 %	21	44 %
VITREY	688	368	50	53 %	7 %	43	86 %	1	2 %

1-ménages actifs 2-ménages exploitants 3-ménages enquêtés 4-% ménages exploitants agricoles/ménages actifs 5-% ménages enquêtés/ménages actifs 6-ménages consommateurs 7 - % ménages consommateurs/ménages enquêtés 8-ménages fabricants 9-% ménages fabricants/ménages consommateurs.

TABLEAU 74 - CONSOMMATION et FABRICATION DE LA CANCOILLOTTE dans CERTAINS CANTONS HAUTS-SAONOIS (en % des ménages contactés et consommateurs et en rapport avec les activités agricoles et l'importance de l'échantillon.)

La consommation actuelle est plus répandue et plus régulière dans la zone sud que dans la zone nord : en moyenne 80 % des familles concernées par l'enquête dans les cantons hauts-saônois contre 68 % dans les cantons meusiens (tabl. 74 et 75).

(x) Les vertus supposées des fromages ont toujours inspiré nos poètes Ainsi Eugène MATHIS chantant le géromé dans sa FORET VOSGIENNE :

"Aux filles de nos monts, il donne un teint de lait
"S'ils sont braves et forts, c'est que nos fils en usent.

Dans la zone sud, la proportion des familles consommatrices s'atténue sensiblement vers l'Est (79 % des familles pour l'ensemble des cantons hau-saônois contre 60 % pour ceux du territoire de Belfort). Sauf sur la frange comtoise, les familles alsaciennes sont particulièrement réfractaires à la consommation de la cancoillotte (5 à 10 % des familles concernées dans les départements du Bas et du Haut-Rhin). Les départements des Vosges (19 % des familles), de la Mosell (20 %, exceptés quelques cantons plus forts consommateurs de la région messine et le long de la frontière Belge) et de la Meurthe et Moselle (28 % des familles sauf dans quelques cantons de l'ouest jouxtant la zone meusienne) échappent en grande partie aux zones de frote consommation relative à la cancoillotte. La fabrication familiale, à partir du metton acheté, reste encore importante dans certains cantons de la zone sud sans que ceux-ci soient à prédominance rurale (Tabl. 74). Ainsi à Vitrey où 53 % des familles sont exploitantes agricoles et où 2 % seulement fabriquent la cancoillotte qu'elles consomment. Par contre à Champagney (5 % d'agricoles) et à Héricourt (7 %), une proportion notable, respectivement 29 et 37 % des familles déclarent ne pas acheter la cancoillotte qu'elles ont l'habitude de consommer. Dans la zone nord, la fabrication familiale reste résiduelle et concerne entre 20 et 30 % des familles dans quelques cantons seulement (tabl. 75). Partout ailleurs la cancoillotte est achetée chez les laitiers ou dans les supermarchés.

CANTONS	1	2	3	4	5	6	7	8	9
CHARNY	1532	184	115	12 %	8 %	58	50 %	3	5 %
DUN-s/MEUSE	780	152	35	19 %	4 %	32	91 %	6	19 %
ETAIN	1364	272	37	20 %	3 %	25	68 %	3	12 %
FRESNE-en-WOEVRE	888	352	96	40 %	11 %	58	60 %	2	3 %
MONTFAUCON	604	260	45	47 %	7 %	34	76 %	2	6 %
PIERREFITTE	668	232	46	35 %	7 %	25	54 %	7	28 %
SOUILLY	708	196	31	28 %	4 %	21	68 %	5	24 %
SPINCOURT	2024	332	113	32 %	11 %	82	73 %	2	2 %
STENAY	1616	204	65	13 %	4 %	44	68 %	14	32 %
VARENNES/Argonne	592	124	18	21 %	3 %	14	78 %	0	0 %
VIGNEULLES	660	276	21	42 %	3 %	13	62 %	0	0 %

c. f. tableau précédent 1, 2, 3 ...

TABLEAU 75 - CONSOMMATION et FABRICATION de la CANCOILLOTTE DANS CERTAINS CANTONS MEUSIENS (en % des familles contactées et consommatrices et en rapport avec les activités agricoles et l'importance de l'échantillon.

La répartition par milieux confirme les données cartographiques. Dans les milieux ruraux (tabl. 69) le Piémont sud-vosgien et franc-comtois apparaît avec 76 % des familles consommatrices, toutefois, la Woëvre, 76 % également, est noyée dans l'Ouest meusien (37 %) avec le Barrois et le Bassigny où les familles consommatrices sont moins nombreuses. Dans les milieux industriels, Audun-le-

Roman (74 %) Conflans-Jarny (58 %) et Briey (57 %) jouxtent les cantons meusiens forts consommateurs cependant que le secteur houiller et les cantons est du secteur sidérurgique appartiennent déjà à l'ensemble alsacien (tabl. 70). Les milieux urbains reflètent assez fidèlement les habitudes de consommation des cantons les environnant (tabl. 71 et 72). Les familles des villes alsaciennes (entre 3 et 13 %) sont toutes aussi réfractaires à la cancoillotte que celles des cantons ruraux environnants. Par contre celles de la bordure franc-comtoise (69 %) et de Belfort (63 %) s'aligenraient probablement sur celles de Vesoul, chef-lieu du département de la Haute-Saône si ce dernier figurait dans la zone d'enquête.

Ainsi le maintien d'une consommation privilégiée de la cancoillotte dans des zones où elle était fabriquée ancestralement dans les fermes est un bon exemple du rôle que peuvent jouer les facteurs anciens sur la répartition géographique d'habitudes alimentaires encore actuelles.

B - LA CREME et le BEURRE

1° Des produits laitiers de luxe

Si la crème et le beurre pouvaient être consommés journellement par une minorité aisée, ils ne l'étaient qu'exceptionnellement chez les pauvres à cause de leur prix et chez les producteurs parce qu'ils étaient pour eux une source de revenus appréciables.

La crème fraîche, au milieu du XIXe siècle, ne figurait guère parmi les aliments quotidiens, elle était trop précieuse pour la confection du beurre et pourtant les gens de l'Est - les Lorrains en particulier - sont réputés être des consommateurs abusifs de crème. En fait, à la fin du siècle encore, chez les petits cultivateurs "la crème blanchissait la soupe au cerfeuil mais on la ménageait à cause du beurre" (J. CRESSOT, 1890). Chez les journaliers agricoles, propriétaires d'une ou deux vaches, "la mère dissumulait le doigt de crème qui rapportait quelque argent et le donnait, en cachette du père, aux jeunes enfants qu'elle jugeait "pâlichons"(un témoin d'Einvaux). Si 96 % des témoins âgés signalaient sa consommation dans leur jeunesse - surtout dans les plats cuisinés, 15 % d'entre eux précisaient qu'on en utilisait peu, qu'on l'économisait et même qu'on la supprimait dans les moments de difficultés.

C'est l'utilisation en cuisine, et particulièrement chez les nantis, qui a conféré à la Lorraine une place de premier plan dans la consommation de la crème. G. SADOUL (1936), en fin gastronome, analysait son rôle dans la cuisine de sa province natale : "la crème y joue le rôle de premier plan. Les sauces dans lesquelles elle entre prennent le nom générique de meurotte ou murotte. On arrose de douce crème ou jeune crème, le râble de lapin ou de lièvre, la pièce de gibier rôtie quand elle sort de la flamme du four, elle se mélange au jus pour la plus grande joie des papilles gustatives, si on a eu la précaution de ne pas la laisser cuire. C'est en servant aussi qu'on arrose la carpe farcie, la morue qui a gratiné au plat avec sa garniture de pommes de terre. On mélange cette crème sans aller jusqu'à

ébullition au beurre marié de farine en l'assaisonnant d'échalottes ou de fines herbes et d'un peu de vinaigre pour accompagner les fritures, le gras-double pané et les pommes de terre misquette. Pour les mêmes usages, on en fait la sauce grise en roussissant une échalotte avec du beurre et de la farine ... Grillée à la poêle, la crème alliée au vinaigre assaisonne les salades. Sa qualité fait la bonne matelotte ... C'est aussi la crème bien dosée, alliée au jaune d'oeuf, qui rend parfaite la fricassée de poulet de chez nous ... C'est encore la crème qui est la base, l'âme en quelque sorte du plat, le plus connu, le plus spécial de notre cuisine lorraine, j'ai nommé la quiche ..." (op. cit. p. 17-18).

En 1969-70, les témoins âgés confirmaient cette utilisation de la crème surtout en agrément des plats, vers le début du siècle. 29 % d'entre eux consommaient de la crème dans la soupe au lard ou à l'oseille ; 24 % avec des pommes de terre en fricassée, en purée, en ragoût ou cuites à l'eau ; 17 % avec des haricots surtout en grains ; 15 % seulement en tartines, 12 % avec du fromage blanc et avec les légumes en particulier le vendredi où elle remplaçait le lard, 9 % précisaient avec des petits pois, 7 % avec des carottes, 4 % dans la salade, avec les lentilles, les choux, les concombres, les poireaux et les épinards, 7 % signalaient qu'elle entrait dans la confection des sauces, 9 % qu'elle était consommée avec les oeufs, les fraises, la panade, les harengs, le sucre, dans le café ... Si ces multiples destinations de la crème fraîche prouvaient son emploi, effectivement fort répandu dans la cuisine surtout paysanne, elles ne permettaient pas de conclure à une consommation quotidiennement importante. En 1936, 50 % des familles de Nancy et des petites villes de Meurthe et Moselle en achetaient quelques mesures qu'elles alliaient au fromage blanc, 65 % d'entre elles en utilisaient plus de 10 g par jour avec des extrêmes respectivement de 2,2 à 25 g. Sa consommation moyenne diminuait avec la taille des familles : 14,8 g pour celles de 3 personnes et moins, 10,1 g pour 4 à 6 personnes, 7,03 g pour 7 personnes et plus. Après la seconde guerre mondiale, les enquêteurs parisiens de l'I. N. H. tentaient d'apprécier les consommations de la crème en Lorraine, soupçonnées excédentaires. Toutes les consommations moyennes relevées entre 1952 et 1956 oscillaient autour de 1 à 5 g par personne et par jour, moins semblait-il, que dans les familles de Nancy avant la guerre. En fait ces consommations de crème fraîche étaient infimes comparées à celles que l'I. N. H. appréciait ultérieurement dans d'autres régions de France, chez les cultivateurs il est vrai, comme dans le département de l'Eure en 1960, où la moyenne journalière dépassait 20 g de crème fraîche par personne, utilisée dans la confection de nombreux plats. C'était, semble-t-il, les multiples utilisations de la crème fraîche en Lorraine qui faisaient croire aux enquêteurs à une consommation quotidienne abusive. L'absence de données chiffrées dans le milieu rural ne permet pas de confirmer ou d'infirmer cette hypothèse mais il semble certain que la consommation de la crème, rarissime autrefois se démocratisa avec le recul de la fabrication fermière du beurre, l'extension du conditionnement du lait dans les laiteries industrielles et surtout l'amélioration du niveau de vie du plus grand nombre : cultivateurs autant qu'ouvriers. L'enquête de 1969-70 parmi

les ménages "jeunes" confirmait cette impression. 90 % consommaient régulièrement la crème fraîche, 8 % rarement et 2 % seulement, jamais, 78 % l'achetaient et 22 % la produisaient encore en totalité ou en partie. Comme autrefois la crème restait utilisée dans de nombreuses préparations culinaires (tabl. 76). Les plus importantes étaient les soupes et potages et les légumes. En fait d'autres utilisations étaient citées. Dans 4 à 8 % des ménages, on se servait de crème dans la fabrication de la glace, avec les pâtes, le riz, le poisson, le poulet, le lapin, le veau, les fraises ... Comme autrefois la crème fraîche restait un élément constant dans la cuisine de la France de l'Est sinon dans la consommation quotidienne de ses habitants comme l'énumération de ses divers emplois, répartis largement dans le temps, tendrait à la faire croire.

	Nombre	%		Nombre	%
SOUPES et POTAGES	26	52	PATISSERIES-DESSERTS	12	24
PETITS POIS	17	34	CREME FOUETTEE ou CHANTILLY	12	24
POMME de TERRE	17	34	GATEAUX-TARTES	11	22
HARICOTS VERTS et GRAINS	14	28	SAUCE	9	18
LEGUMES VERTS en GENERAL (x)	14	28	TARTINES	9	18
CHOUX-FLEURS CAROTTES	13	26	FROMAGE BLANC	8	16

(x) salade, concombres, choux, endives, poireaux, épinards, céleri, asperges.

TABLEAU 76 - UTILISATIONS DIVERSES de la CREME FRAICHE DANS 50 MENAGES en 1969-70

Le beurre était un produit cher, réservé aux riches, et même ceux qui le produisaient n'en consommaient guère. Il était une source de revenus dans un système de production où l'argent était rare : "à douze sous la livre qu'en donnait le cossonier, c'était le seul moyen d'avoir un peu d'argent" (J. CRESSOT, 1890). En 1826, près de Nancy, MATHIEU de DOMBASLE le fabriquait et le vendait toute l'année à la ville, 1,50 F le kilogramme. Chaque cultivateur s'efforçait d'en produire une motte ou deux à la belle saison, pour porter au marché où "les femmes des pays d'alentour venaient benoîtement à pied,

le panier à la saignée du coude, pour y vendre un peu de beurre fermier ..." (R. COLLIN) ; pour fournir les riches particuliers "en bonne saison, toutefois, nous faisions un peu de beurre pour le vendre sur le marché de Bourbonne ou à ces Messieurs-Dames du château" (ibd.) ; pour livrer aux ramasseurs enfin, cossons, cossoniers, coquetiers, intermédiaires obligés entre la ville et les campagnes. DIDELOT (1778) les evoquait dans la montagne vosgienne, livrant leurs achats à Strasbourg, Colmar, Nancy ou Metz ; V. LALEVEE (1965) y décrivait vers 1855 ceux qui venaient d'Alsace et remplissaient leurs grandes voitures bâchées de pains de beurre et de paniers d'oeufs ... La qualité et la présentation du produit variaient selon le talent de la fermière qui le fabriquait. En 1969-70, certains témoins évoquaient encore le temps de la baratte à pilon, surtout l'hiver, lorsque la crème même barattée avec ardeur, refusait de se transformer en beurre à cause du froid. D'autres manquaient de matériel pour extraire l'eau ou mouler les pains : "nous n'avions ni essoreuse, ni moule justement calibré pour conditionner notre produit. L'essorage se pratiquait donc à force de mains et le sens artistique, de la crémière était suffisant pour qu'il sortît de ses doigts une masse oblongue. Aidant à parachever la séduction de notre ouvrage, j'allais diligemment cueillir une feuille de chou, large, lisse, luisante, bien verte. D'une fourchette lente mais ferme, ma mère labourait soigneusement le dos ovoïde de deux fois un quadruple sillon et terminait son oeuvre par quelques touches rapides et obliques sur les flancs. Mais pour que la pâte ne collât pas entre les dents de l'outil, elle suspendait de temps à autre, son ouvrage pour, de sa langue bien humide, lubrifier convenablement les quatres socs de la fourchette" (x) (R.COLLIN p. 210). Les nantis au XIXe siècle surtout, se plaignaient souvent de la qualité du produit fabriqué seulement les veilles de marché et qui rancissait très vite parce que mal essoré : "le beurre est souvent âcre et de mauvais goût parce qu'il n'est guère préparé que tous les huit jours et quelquefois tous les quinze jours" (J. B. DEMANGEON, 1837). Ils se méfiaient des vendeurs : "il faut de très grandes précautions pour n'être pas trompé en achetant cette denrée. Ne vous fiez pas trop à ce que le vendeur vous fait goûter, car il arrive souvent qu'il vous fait goûter un morceau, et vous en vend un autre de qualité inférieure ..." (Mme DURANDEAU, Guide de la Bonne cuisinière, p. 282). Aussi chaque bourgeoise avait elle "sa fermière" dont elle entretenait soigneusement la pratique.

La consommation du beurre, surtout celui de bonne qualité, resta longtemps très restreinte sauf chez les riches des villes qui pouvaient l'acheter et chez les propriétaires aisés des campagnes qui le recevaient de leur tenanciers . En 1778 (DIDELOT), les paysans vosgiens se contentaient d'un petit morceau dans leur soupe de pain trempé dans l'eau bouillante. M. de DOMBASLE (1826) le vendait, mais l'utilisait aussi frais pour accommoder le volumineux plat de légumes qu'il se réservait au repas de midi. Dans la montagne vosgienne, région

---

(x) En réalité nous avons connu des fermières pourtant peu "néreuses" (délicates) qui utilisaient l'eau chaude à cet effet !

de grande production, un bûcheron de Dabo en emportait 750 g pour sa semaine (avec des pommesde terre et un morceau de lard) et sa femme en mettait une cuillerée dans la soupe du matin et surtout dans la pata, le régal quotidien (H. PARISET, 1863). En 1969-70, 68 % des témoins âgés évoquaient l'utilisation du beurre dans la cuisine au début du siècle mais toujours "en petite quantité" et pour seulement certains plats ou préparations (la soupe, les gâteaux) et parfois seulement le dimanche et à la fête patronale. Pour la plupart "le lard et le sain (saindoux) suffisaient bien aux besoins de la cuisine" (R. COLLIN).

Tandis que J. B. DEMANGEON (1837) citait déjà la consommation du beurre frais chez les "heureux du siècle" au déjeuner du matin, la majorité des témoins d'origine plus modeste que nous avons interrogés se contentaient encore, vers 1900, de pain trempé dans le café au lait. "Le beurre fin n'apparaissait que très rarement, il atteignait le prix prohibitif de 0,60 à 0,70 la demi-livre" (A. GAUGUE chez les ouvriers du textile à Saint-Amé en 1913) "On en mettait à peine sur le pain car notre mère disait que ça donnait des poux" (G. REMY, vers le début du siècle dans la même région). Pour notre part, vers les années 1935-1939, nous ne connaissions les tartines beurrées que le dimanche et dans lesmêmes conditions que R. COLLIN vers 1925 : "le beurre, quand ce raffinement tombait à ma portée, se tartinait d'un couteau si rigide qu'une fois passée sa lame, on ne trouvait plus derrière elle d'autres traces de l'onctueuse pâte qu'un film translucide de pommade et quelques vestiges égarés dans les yeux du chanteau" (op. cit. p. 209-210). Pourtant à partir du début du siècle, surtout chez les ouvriers soucieux de leu budget, "on en fondait (x) l'été lorsqu'il était abondant et coûtait moins cher. On en avait deux ou trois pots de grès remplis dont on se servait assez habituellement en cuisine. En particulier la soupe aux pommes de terre du vendredi en recevait une bonne cuillerée" (A. GAUGUE, 1913).

2° Une démocratisation récente

Plus que la crème, le beurre a toujours été paré de prestige : "Es ist alles in Butter", tout est au beurre, ne disait-on pas en dialecte alsacien lorsque tout allait bien. Son prix réel

---

(x) On lavait et pétrissait le beurre de façon à lui enlever toute trace de petit lait. On le portait à ébullition très lentement, le filtrait et le versait bouillant dans des pots de grès rincés à l'eau chaude qu'on couvrait d'un linge propre et ficelé. Le beurre ne s'employait que pour la cuisine car il avait un goût particulier. Pendant la fusion, il se déposait au fond de la casserole une sorte d'écume ou gratin considérée comme une friandise. On la mangeait chaude et tartinée sur des tranches de pain. On l'appelait tron de beurre dans les villages lorrains de langue française et Butterdreck dans ceux de langue allemande (A. DE LAZARQUE, 1892).

Années	Villes	Source	Prix/kilo	Salaire hor.	Prix réel (s. h.)
1801-25	STRASBOURG	Hanauer	moyen 1,45	moyen 0,168	8,63
1817	"	"	2,16	0,175	12,34
1822	"	"	1,20	0,17	7,06
1826	NANCY	M.de DOMBASLE	1,50	0,16	9,38
1844	STRASBOURG	Hanauer	1,43	0,185	7,73
1847	"	"	1,80	0,185	9,73
1848	EPINAL	Annuaire Vges	1,5 - 2 F	0,185	8,11/11
1826-50	STRASBOURG	Hanauer	moyen 1,51	moyen 0,18	8,39
1850	"	"	1,29	0,195	6,63
1857	"	"	1,88	0,20	9,40
1865	"	"	2,07	0,215	9,63
1867	"	"	1,96	0,215	9,12
1867	METZ	Enqu.Agricole	1,70-1,80	0,215	7,91/8,37
1873	STRASBOURG	Hanauer	2,50	0,225	11,11
1851-1875	"	"	1,97	moyen 0,225	9,38
Sept 1911	NANCY	Préfecture	3,40-4,10	0,33	10,3/12,42
Mars 1920	"	"	14 - 19	1,81	7,73/11
Janv 1930	"	"	ord. 22-24	3,33 (x)	6,61/7,21
Janv 1930	"	"	fin 27-29	3,33	8,11/8,71
Sept 1930	"	"	Ord 16-20	3,33	4,8/6,01
Sept 1930	"	"	Fin 21-24	3,33	6,31/7,21
Juil 1936	"	"	ord 13,5-14	3,97	3,4/3,53
Juil 1936	"	"	fin 16	3,97	4,03
Déc. 1936	"	"	ord 16-17	3,97	4,03/4,28
Déc. 1936	"	"	fin 19-20	3,97	4,79/5,04
Avr. 1951	"	I N S E E	690	109	6,53
Oct. 1951	"	"	668	130	5,14
1961	"	"	8,54	2,50	3,42
1965	"	"	10,16	3,36	3,02
1968		"	9,98	4,12	2,42

(x) à partir de cette date avec avantages sociaux

TABLEAU 77 - PRIX REEL du KILOGRAMME de BEURRE pour le MANOEUVRE de quelques villes de la France de l'Est entre 1800 et 1968 exprimé en salaires horaires (s. h.)

n'en a permis que difficilement l'entrée dans l'éventail alimentaire des moins favorisés. Le "pauvre moyen" de J. FOURASTIE (x) a du attendre les événements de 1936 pour mettre "un peu de beurre dans ses épinards". Depuis 1800 l'achat d'un kilogramme de beurre exigeait toujours, en moyenne, de 7 à 10 heures de travail. C'est à partir de 1936 que le prix réel du beurre s'est abaissé grâce en partie aux compléments sociaux. Mais en juillet 1936, le manoeuvre gagnait son beurre deux fois plus rapidement seulement que son homologue des années 1801-1825, en admettant que celui-ci en consommait. La "démocratisation" de la consommation du beurre n'a vraiment débuté, pour le plus grand nombre, qu'après la Seconde Guerre mondiale à partir des années 60. Les rares consommations moyennes en milieu urbain industriel ou rural que nous connaissons permettent d'esquisser cette évolution. En 1936, dans les familles modestes de Nancy et des petites villes de la Meurthe, la consommation moyenne de beurre dépassait à peine 10 g par personne et par jour (la moitié environ de la ration généralement préconisée par la diététique) avec des extrêmes oscillant de 0,9 à 62,5 g. 16 % des familles interrogées n'achetaient pas de beurre et c'étaient les familles les plus nombreuses qui en concommaient le moins : 6,4 g pour celles de 7 personnes et plus, 12,9 pour 4 à 6 personnes et 13,6 pour 3 personnes et moins. Mme RANDOIN notait des quantités semblables dans les secteurs sidérurgiques : Hauts fourneaux, 11 g, Puddlage, 9 g et Laminoirs, 9 g avec, il est vrai, des consommations pléthoriques qui atteignaient parfois plus de 75 g.

En 1951, à Strasbourg, les consommations étaient nettement plus élevées surtout chez les employés (34 g) et les ouvriers sans enfants (24 g). Parmi ceux-ci, les plus chargés de famille consommaient encore entre 12 et 15 g par jour et par personne. Toutes les enquêtes lorraines de 1952 à 1956 donnaient des moyennes de consommation qui oscillaient selon les catégories socio-professionnelles étudiées entre 22 et 36 g en moyenne par personne et par jour. Dans les milieux ruraux Mme RANDOIN, en 1937-39, notait des consommations moyennes de 16 g, plus importantes chez les cultivateurs vosgiens (21 g) qu'alsacines (12 g). Après la guerre, les enquêtes de l'I. N. H. de 1946 et 1955 relevaient, chez les cultivateurs lorrains, des moyennes oscillant entre 24 (en 1946) et 31 g (en 1955) 50 % des familles consommaient entre 20 et 40 g de beurre par jour, beaucoup moins que dans la France de l'Ouest (autour de 70 g) mais nettement plus dans le Sud-Ouest où il était victorieusement concurrencé par le saindoux, en Pays Basque par exemple. Que l'on utilise les critères prix ou quantités consommées, on constate que l'habitude de manger du beurre, sans trop se restreindre, est relativement récente pour beaucoup de consommateurs modestes de la France du Nord-Est. Habitués de longue date aux produits laitiers les moins nobles, ils ont longtemps auréolé le beurre d'un prestige que sa rareté et sa consommation par les nantis lui conféraient.

(x) Rappelons que ce type de calcul ne donne qu'une image à long terme qui ne tient pas compte des qualités du beurre et des variations saisonnières de prix, sauf entre 1911 et 1936.

On peut conclure que les produits laitiers les plus humbles, mais non les moins utiles pour la santé de nos ancêtres, ont tenu une très large place dans leur alimentation. On peut dire même qu'ils ont fourni, avec les céréales, l'essentiel des protéines nécessaires à des gens privés généralement de viande de boucherie. Si on en croit la science nutritionnelle du milieu du XXe siècle, nos anciens étaient en avance sur leur temps ! Tandis que la science de la fin du XIXe siècle magnifiait la consommation de la viande, la nôtre s'étonne : "le gramme de protéines de viande coûtant deux à quatre fois plus cher que celui de laitage, il n'y a pas, à ce jour, de raison scientifique connue pour que le Français ne remplace pas "la viande par un mélange de protéines laitières et de céréales coûtant deux à dix fois moins cher au gramme" (J. TREMOLIERES et J. CLAUDIAN, 12). C'est effectivement ce qu'étaient obligés de faire nos anciens les moins nantis et ils s'en portaient probablement assez bien si on juge par les descriptions médicales du temps et puisque nous sommes là, point trop dégénérés ... Pourtant la science de la fin du XIXe siècle ne croyait guère aux vertus des laitages : "Excepté pour les enfants le lait est peu nourrissant et ne saurait entretenir les forces d'une personne vigoureuse", "le caillé est rafraîchissant, laxatif et peu nourrissant, les vieillards et les hommes bilieux n'en feront pas usage" (x). Il est vrai que le café au lait était considéré comme "un des meilleurs aliments pour le petit déjeuner" et que depuis il est devenu une habitude diététiquement détestable. Par contre, au fil des temps et jusqu'à nos jours, le lait naturel devenait un "aliment complet" ; le lait caillé "un véritable "élixir de longue vie" ; les fromages frais de toutes sortes, des aliments précieux qui devaient être consommés d'une façon habituelle. Malheureusement le fromage fermenté, qui autrefois était "toujours un aliment sain, nourrissant et agréable" suscitait souvent la méfiance des médecins et du public qui écoutait leurs avis (J. CLAUDIAN et Y. SERVILLE op. cit. p. 256).

Heureusement, au moins dans ce cas, la majorité des consommateurs ignorait ces fluctuations d'opinions scientifiques et mangeait par nécessité le plus possible de produits laitiers ordinaires parce qu'ils coûtaient moins cher que la viande ou qu'on les produisait plus facilement.

(x) Grande Encyclopédie illustrée d'Economie domestique et rurale rédigée par une société de praticiens, de savants et de gens de lettres-PARIS A. Fayard, 1883 (Cité par J. CLAUDIAN et Y. SEVILLE).

BIBLIOGRAPHIE

1 - DESMARETS - FABRICATION DU FROMAGE de GRUYERE dans les VOSGES dans l'Art de faire le beurre et les fromages, 1828, p. 138 et suiv. PARIS, Mme Huzard.

2 - Baron RISTON - LA CRISE AGRICOLE de l'INDUSTRIE FROMAGERE, 1892, Société d'Encouragement et de Bienfaisance pour les campagnes de Meurthe et Moselle, NANCY.

3 - P. DURAND - EN PASSANT par la LORRAINE Gens et choses de chez nous, 1946, METZ.

4 - RAVITAILLEMENT en LAIT de NANCY - Relevés des quantités de lait introduites en ville à la date du 1er mars 1937 par les divers bureaux d'octroi. Direction de l'octroi. NANCY, Arch. dép. WM 2240 (ancienne dénomination).

5 - CHERON - MEMOIRE sur la TOPOGRAPHIE PHYSIQUE et MEDICALE de PHALSBOURG Dans Recueil de mémoires de médecine militaire, 1ère série, XII, p. 79 et suivantes, 1822, STRASBOURG.

6 - J. CLAUDIAN et Y. SERVILLE - ETUDE sur le COMPORTEMENT ALIMENTAIRE. REFLEXIONS sur la CONSOMMATION des PRODUITS LAITIERS en FRANCE. Bulletin de l'INSERM, T 25, n° 2 p. 213-258, 1970, PARIS.

7 - REIGNIER - TOPOGRAPHIE PHYSIQUE et MEDICALE de la VILLE de BITCHE Dans Recueil de mémoires de médecine militaire, 1ère série, XIX p. 1 et suiv., 1826, STRASBOURG.

8 - PART de la CONSOMMATION du LAIT et des PRODUITS LAITIERS dans l'équilibre alimentaire du paysan français. Enquête de l'Institut National d'Hygiène, tome 6, n° 2 p. 220-251, Avril-juin, 1951, PARIS.

9 - J. VARTIER - LA VIE QUOTIDIENNE en LORRAINE au XIXe SIECLE - Chapitre IV - Marcaires des Hautes-Vosges, 1973, PARIS, Hachette.

10 - R. GUIDET - LA CANCOILLOTTE dans le Pays Comtois, n° 59, p. 256-257, 5 mars 1935.

11 - VALDENAIRE - L'EXPLOITATION des HERBAGES et les INDUSTRIES LAITIERES dans le Département du Doubs. Diplôme d'Etudes supérieures, 1949, BESANCON, dactylographie.

12 - J. TREMOLIERES et J. CLAUDIAN - LA CONSOMMATION de la VIANDE du POINT de VUE de la NUTRITION HUMAINE dans "Nutrition 68", Cahiers de Nutrition et de Diététique, vol. III, fasc. 3, 1968, PARIS, P. u. f.

C H A P I T R E VIII

CONSOMMATION des PATISSERIES

"Pâtes cuites au four sous des formes variées et auxquelles on ajoute généralement une garniture : du sucre, des fruits, de la crème, etc..." telle est la définition des pâtisseries, habituellement sucrées, qui se mangent le plus souvent au "dessert" à la fin des repas, ou entre ceux-ci, et qui embrassent les innombrables sortes de gâteaux" (Kuchen).

Au risque de réveiller la vieille querelle des pâtissiers et des rôtisseurs nous ajouterons d'autres garnitures : les viandes qui composent des pâtisseries plus solides, non sucrées, figurant le plus souvent au corps même des repas et nous évoquerons d'autres techniques de cuisson : la friture à la graisse et la cuisson à l'eau, la pâte, constituée de farine en quantité suffisante, restant l'élément constant et caractéristique de la "pâtisserie" dans son sens originel.

LES PATISSERIES SUCREES

Il faudrait, disait G. SADOUL en 1936, "une conférence spéciale pour vous parler de ces gâteaux qu'on mangeait et qu'on mange encore ... d'un tas d'autres très bonnes choses dont le parfum embaume la chambre à four les jours de fêtes des villages, de noces ou de baptêmes. Je ne puis en donner tous les noms et encore moins les recettes ..."Plus téméraire encore serait de vouloir se lancer dans de multiples comparaisons ou tentatives d'identification régionale. Hormis quelques types caractéristiques, dans ce domaine Dieu même reconnaîtrait difficilement les siens ! Divers gâteaux ont souvent eu leur moment de gloire, grâce au pâtissier qui les lançait, puis ont disparu avec lui quitte à réapparaître plus tard, à quelques variantes près, sous des noms différents. Les éléments de base, sont le plus souvent identiques, seules les proportions varient : "Wer will gude Kuche bagge - Der muss hawe siewe Sache - Eier un Smalz - Zucker und Salz - Butter und Mehl - Safran macht de Kuche gäl" c'est-à-dire : Pour faire un bon gâteau il faut sept choses : des oeufs et du saindoux - du sucre et du sel - du beurre et de la farine - le safran lui donnera une couleur jaune (strophe scandée en dialecte communiquée par A. LAUER, Pays de Bitche). Aussi nous en tiendrons-nous à suivre quelques pâtisseries traditionnelles, à tenter d'établir pourquoi, tandis que les notions de fruit et de fromage consommés en dessert ont eu certaines difficultés à s'imposer (cf. chapitre V et VII,

fruit, fromage et notion de dessert) dans les catégories sociales modestes, celle de la pâtisserie sucrée s'est presque naturellement installée. En effet, lors de nos différentes enquêtes, nous avions remarqué à maintes reprises que les personnes interrogées assimilaient les pâtisseries sucrées à des desserts. On nous disait souvent : "le vrai dessert pour nous c'est à la fois, le sucré, l'exceptionnel et le superflu, le dessert par excellence c'est "le gâteau"..." Sans pour autant nier les qualités propres à la pâtisserie sucrée de flatter le palais, l'appétit très vif pour le sucré en dehors de tout besoin physiologique, largement répandu dans le régne animal, très vieux fond de notre gourmandise, (J. TREMOLIERES et J. CLAUDIAN), nous pensons que des facteurs psycho-socio-économiques, moins lointains et plus faciles à analyser, peuvent expliquer, au moins partiellement, cet attrait.

A - DES "VRAIS" DESSERTS

1° Une fabrication rythmée

Avant la vulgarisation des "fourneaux économiques" dit cuisinières, l'association de l'âtre et du four à pain était nécessaire à la fabrication des pâtisseries réalisées, pour la plupart, dans ce dernier. Les possibilités de cuisson pâtissière dans les âtres ou "feux ouverts" étaient en effet réduites : on cuisait les "tourtes", "les tôts-faits" ou "les clafoutis" dans les tourtières ou les cocottes à trois pattes et à couvercle. Les poêles à longue queue permettaient de frire certains beignets et surtout de confectionner les crêpes ou "vautes". Avec le gaufrier, moule en fonte à long manche, placé sur une servante où une maîtresse bûche on fabriquait les gaufres, gourmandise rustique par excellence. Mais l'essentiel des pâtisseries, tartes et gâteaux divers, devait se cuire dans le four à pain allumé à intervalles réguliers, plus fréquemment durant les grands travaux agricoles, surtout dans les grandes fermes, et spécialement dans certaines circonstances exceptionnelles, mariage ou fête patronale.

Le déclin , puis la disparition de l'utilisation de l'âtre et du four à pain, ne modifièrent que partiellement ce rythme en dépit de l'adoption des fourneaux en tôle, en fonte noire ou en ciment comme en Alsace, dotés d'un compartiment spécial servant de four permettant de confectionner de la pâtisserie à tout moment, car la fabrication de celle-ci exigeait du temps, des ressources et des raisons bien précises de consommation. Presque disparue dans les villes dès la première moitié du XIXe siècle (x), l'utilisation du four à pain recula dans les campagnes de la France de l' Est, à partir des années 1865-75 mais se maintint bien plus tardivement dans les contrées alsaciennes où le paroxysme de déclin ne fut atteint qu'après la première querre mondiale (1). Partout ailleurs,tandis que le pain était de plus en plus fourni

---

(x)En 1853, à Nancy, 476 ménages sur 11035 (4 %) fabriquaient et cuisaient encore leur pain et leurs pâtisseries dans un four familial. 697 (6 %) préparaient la pâte du pain et la faisaient cuire chez les boulangers ou les fourniers. Nous ignorons le nombre de ceux qui préparaient leurs pâtisseries les veilles de fête et les portaient cuire au four du boulanger mais il était certainement bien plus important.

par le boulanger, les fours familiaux encore en bon état, ne s'allumaient plus que de loin en loin, les veilles de fête patronale ou de banquets familiaux pour cuire encore tartes et gâteaux. Ainsi, tel four, signalé abandonné pour la cuisson du pain avant 1914, cuisait encore tartes et galettes à la fête patronale, vers 1930.

Même lorsque, particulièrement dans les villes, la fabrication par les pâtissiers se substitua en partie à celle des ménagères, un certain rythme (x) se maintint, imposé par des circonstances particulières de consommation pour le plus grand nombre.

2° Des moments exceptionnels de consommation

On pourrait multiplier les exemples démontrant le rapport entre événements exceptionnels et consommation de certaines pâtisseries. La confection de celle-ci était toujours liée dans une certaine mesure à l'inhabituel, à la fête ou du moins à une sorte de coupure, de pause dans la vie rude et forcément monotone des femmes en particulier. "jounâye de cholande, jounâye de trouandes", journée de tarte, journée de paresseuses ne disait-on pas en patois de la région d'Epinal !

Le jour de la cuisson du pain qui permettait de consommer quelques pâtisseries rustiques était un jour d'abondance et de régal : "selon la saison, la boulangère (mettait) cuire avec le pain, quelques pommes roulées dans un manteau de pâte, puis la fournée sortie, une ou deux tartes aux quetsches ou aux mirabelles" (R. COLLIN) (xx). En fait ces pâtisseries, même sucrées, n'étaient pas considérées comme des desserts. Les tartes très épaisses, faites de pâte de pain ordinaire, "nourrissaient" : "Les tartes aux fruits que l'on faisait en été et en automne n'étaient pas mangées en tant que dessert mais constituaient avec la soupe les seuls plats du repas" notaient plusieurs

---

(x) Le samedi est encore le jour faste pour la fabrication des pâtisseries vendues surtout le dimanche.

(xx)Ajoutons en Alsace la tarte à la flamme, en Lorraine la quiche au lard et, un peu partout, la tarte aux pavots. Plusieurs témoins âgés de la région meusienne, touloise et messine, de l'Alsace du Nord, J. M. CUNY (1970) I. KOHLER (1974) ont expliqué la confection de cette tarte épaisse. Les graines utilisées provenaient de pavots blancs (les pavots mauves, dont la culture disparut en partie au début du siècle, fournissaient l'huile d'oeillette). Leur préparation était longue ; elles étaient mises à tremper trois heures au préalable pour certains témoins, toute une journée pour d'autres, dans de l'eau et du lait. Elles étaient ensuite pilées très longtemps (la journée entière selon plusieurs témoins), humectées d'un peu de lait, dans un mortier de porcelaine ou un baquet en bois. Au père incombait souvent la préparation de cette tarte d'hiver. A la farine obtenue on incorporait deux oeufs battus, un peu de crème fraîche, une pincée de sel, du sucre, du poivre et un léger soupçon de muscade. Sur une pâte brisée on versait le mélange épais de deux bons centimètres (600 grammes de graines de pavot étaient nécessaires pour 6 à 8 personnes) qu'on recouvrait d'un couvercle de pâte soudé avec le fond à l'aide d'un peu d'eau. Badigeonnée d'oeufs battus, aérée avec la pointe du couteau de manière à former une garniture de petites épines, cuite dans un four assez chaud - 25 à 30 minutes - la tarte aux pavots était servie comme la quiche au lard, dès la sortie du four, arrosée d'un vin gris de Lorraine.-

témoins âgés en 1970. Ainsi les "chaudés" que l'on mangeait en Lorraine à l'époque des prunes : "le chaudé n'est pas une tarte friande de desserts mais un mets qui entre dans l'alimentation à l'époque des prunes. Dans les grandes fermes on en remplit le four chauffé tout exprès et les chaudés servent au repas du personnel de l'exploitation" (A. de LAZARQUE, 1892). Les moins riches pouvaient toujours associer les pommes avec les restes de pâte à pain et confectionner des "rouyats". Ces ancêtres rustiques des chaussons aux pommes fabriqués dans les villes, étaient fort estimés des enfants et partout répandus, en Lorraine au moins, si on juge par les noms divers que nous ont indiqué les témoins âgés : "roulot" dans la région messine, "roulotte" et "robâte" dans le pays haut de la Moselle, "rabote" sur les confins ardennais, "michots" dans l'ouest lorrain, "bolottes" dans la Vôge, "Aeppelmetch" en Lorraine allemande ... C'était une pomme entière, non pelée, revêtue d'une enveloppe de pâte, mise au four en même temps que le pain et retirée aussitôt cuite. Dans les villes lorraines, avant 1914, les boulangers en cuisaient des plaques entières qu'ils vendaient, 3 sous si la pomme était grosse et deux sous si elle était plus petite, aux nostalgiques du four à pain venus travailler dans les ateliers et les usines ! Des associations de fruits et de pâte de pain, un peu plus compliquées étaient aussi un régal certains jours où l'on cuisait, particulièrement dans la montagne vosgienne, le Schnitzwecke sur le versant alsacien et le pain gallu dans les Vosges lorraines (x). La cuisson du pain permettait aussi de confectionner des pains plus fins et plus petits (Montze en Alsace, michottes, michettes ou méchattes en Lorraine) avec du lait, de la pâte à pain et un peu de sel auxquels on ajoutait, les jours particulièrement fastes, trois ou quatre oeufs, du beurre, parfois de la vanille ou de la fleur d'oranger : "cette innocente friandise des jours où on cuisait était particulièrement appréciée des femmes" notait A. de LAZARQUE (1892).

La confection des gaufres, aux soirées du mardi-gras, "au dônage" des filles, pendant les longues veillées d'hiver, était surtout au temps de l'âtre, comme ritualisée. J. CRESSOT (1890) l'a fort bien évoqué dans son PAIN au LIEVRE : "L'hiver, à la veillée, quelqu'un disait : "si on faisait des gaufres ?" L'un décrochait les fers, l'autre allait chercher une brassée de bois, la maman préparait la pâte. L'essentiel, c'est bien la farine, le sel et l'eau, mais cela donnerait de tristes gaufres si l'on n'ajoutait, suivant l'état du garde-manger, le beurre et le lait, la crème et les oeufs.

(x) Schnitzwecke : ..... Ayez des quartiers de poires séchées, de pommes séchées ainsi que des pruneaux secs et des cerises sèches. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres et sucrez-les. Mélangez à ces fruits des noix décortiquées, de la canelle et arrosez-les d'un verre de kirsch. Procurez-vous de la pâte brune à pain chez le boulanger, étendez-la. Etalez ensuite la masse de fruits sur cette pâte, roulez-la en forme de pain long, badigeonnez-la au jaune d'oeuf, tailladez-la avec un couteau pour l'empêcher d'éclater au four. Une heure de cuisson est nécessaire(selon C. FISCHER, 2).
Pain gallu : Mélanger à la pâte à pain (blé ou le plus souvent seigle) un peu de miel, des fruits coupés en morceaux (pommes, poires, mirabelles etc.. suivant la saison), fruits confits, raisins secs, amandes etc.. Mettre en forme et cuire au four à pain (selon J. M. CUNY op. cit.).

On faisait cercle autour du feu. Mon père tenait le milieu sur la chaise basse et posait les fers sur la maîtresse bûche. Mission de confiance, qui veut bien des vertus ! Patience et prudence, sens du temps, décision, résistance aux flammes et aux tentations. Le fer ouvrait sa gueule fumante ; graissé d'un geste vif, il recevait ses deux cuillerées de pâte, puis, claquant des mâchoires, il revenait au feu soufflant son vent et crachant ses bavures. Une minute, on le retournait ; une minute encore, il lâchait sa gaufre, brûlante, croustillante, et dorée, "Pour qui ?" disait mon père ...".

En fait, c'était aux grandes fêtes et surtout à la fête patronale que se fabriquaient les "vraies" pâtisseries et les "vrais" desserts. On choisissait toujours le gruau, la fine fleur de farine, et la pâtisserie était la grande affaire des femmes. En Alsace par exemple, on ne concevait pas une fête de Noël ou du jour de l'an sans Lebkuchen (languettes de pain d'épices) Schwowebrele(petits gâteaux secs) ou Anisbretle (petits gâteaux à l'anis). Le pain aux poires (bireweka) (x) figurait toujours dans la collation qui, traditionnellement, précédait la messe de minuit. G. SADOUL (1936), dénombrait en Lorraine, "15 ou 20 sortes de beignets cuits dans le grand beurre" qu'on faisait toujours en carnaval", toutes sortes de beignets tournés, cors ou cornes renversées ... "Sans beignets, pas de mardi-gras écrivait A DELAZARQUE (1892). En Alsace les Jungfrauekieclas, beignets de carnaval en forme de croissants, d'étoiles, de fleurs, d'oiseaux, de flèches ou de coeurs se dressaient en montagne sur la table de "la Stube" comme leurs frères lorrains, sur celle "du poêle" ... Deux types de gâteaux paraissaient symboliser particulièrement la "fête" et surtout la fête patronale (la Kilbe, en pays de langue germanique) (xx) : la tarte et la brioche.

En 1806, MARQUIS notait que les tartes faisaient avec la viande de vache et de mouton, le pâté de grosses volailles, toute la magnificence des repas de fête campagnards du département de la Meurthe. Au pied du Donon (E. A. SEILLIERE, 1861), le jour de la fête paroissiale, si on cuisait chez l'aubergiste une file de tartes pour les notables ce jour là, le plus pauvre, avait la sienne. X. THIRIAT (1869), évoquait aussi ces pâtisseries plus ou moins épaisses, plus ou moins appétissantes dont l'arrivée symbolisait pour les enfants la fête patronale "car on ne mangeait de tarte fine dans l'année qu'à cette époque". Le seul jour, ajoutait-il "où chacun festoie, où les plus pauvres tâchent de se procurer un extra rompant la monotonie de leur ordinaire en s'approvisionnant de pain de froment, de viande et de tarte". B. CURIEN-GIROT, au début du siècle, voyait celles-ci défiler dans les rues de son bourg de Cornimont dès le vendredi précédant le grand jour : "Pas de fête sans six tartes au moins, douze étaient une meilleure mesure, et des grandes : 35 centimètres de diamètre. Chaque famille fabriquait les siennes et les portait à cuire au four du boulanger voisin. On commençait à faire

---

(x)Pain aux poires (REMA dans les Hautes-Vosges) mais aussi de pruneaux, figues, noisettes, cerneaux de noix, amandes et raisins secs.. En voici l'importance des principaux composants : 250 g de pâte à pain, 125 g de poires séchées, 125 g de pruneaux secs, 50 g de noisettes décortiquées, 50 G de cerneaux de noix, 50 g de raisins de malaga, 30 g de cédrat confit, 2 clous de girofle, 5 g de cannelle en poudre, 1 petit verre de kirsch, un zeste de citron râpé. On retrouve à la fois la manière allemande et l'ancienne pâtisserie française !

(xx) Messti, Kirwe, Kilbe selon les contrées alsaciennes.

les tartes le vendredi, on en cuisait ce jour-là déjà, il y avait tant ; et elles passaient au four seulement après la cuisson du pain. On les promenait donc dans la rue, bien étalées sur leurs plateaux, on faisait plusieurs allées et venues ... Heureusement qu'alors la rue était aux piétons .. Elles revenaient ensuite à domicile, ces tartes, plus ou moins cuites, et il fallait les loger. Où ? On en mettait plusieurs au-dessus de l'armoire de la chambre, là elles ne gênaient pas et pouvaient attendre, on en plaçait aussi au moins deux sur la commode en poussant un peu les Bon-Dieu, Vierge de Lourdes et chandeliers, les autres se glissaient dans le buffet sur les piles d'assiettes au risque de basculer. Bref tout s'arrangeait et on pouvait de pied ferme attendre le grand jour...". Chez les paysans qui cuisaient encore eux-mêmes, "odorante et chaude, toute une journée, l'âme de la maison était en la chambre à four. Le pain à peine sorti, on enfournait les tartes..." (J. CRESSOT, 1890). Il en était ainsi partout dans la France du Nord-Est, en Alsace comme en Lorraine, dans les villages comme dans les villes les plus importantes. Toutefois dans celles-ci les migrants, lorsqu'ils avaient laissé des gens au pays, profitaient de la fête pour y revenir et le boulanger, puis le pâtissier, se substituaient peu à peu à la ménagère pour ravitailler ceux qui restaient... Les garnitures des tartes, extrêmement diverses, variaient avec la saison, les ressources et les habitudes régionales. Les fruits prédominaient. En Alsace G. SPETZ (1912) évoquait les tartes aux cerises, aux fraises, à l'abricot, aux myrtilles, aux mirabelles et "l'affriolante tarte aux prunes"; l'hiver, la tarte aux pommes. G. SADOUL (1936) en Lorraine, citait "les innombrables tartes aux mirabelles, prunes, coiches, aux groseilles vertes, aux petites groseilles vertes, aux petites groseilles rouges, au raisin, aux brimbelles, aux pommes... Si B. CURIEN-GIROT (1970) avait oublié la recette de la pâte, elle connaissait "le dénoyautage des pruneaux un peu trempés à l'avance, ce qui était laborieux et qui poissait les doigts". Le développement de la conservation familiale des fruits en bouteilles puis chez les riches, en bocaux, favorisa la confection des tartes aux fruits en toute saison. Parmi les autres garnitures fort nombreuses, la crême et le fromage blanc tenaient une large place surtout en Alsace et dans la Montagne vosgienne. B. CURIEN-GIROT évoquait certaines tartes de la fête "garnies d'une couche de fromage blanc mêlée à des oeufs et à de la crême". C'était des tartes au mangin ou m'gin sucré (cf. chapitre VII, CONSOMMATION des PRODUITS LAITIERS) qui se mangeaient chaudes ou froides. G. SADOUL et plusieurs témoins âgés, citaient la rhubarbe, venue d'Angleterre à la fin du XVIIIe siècle et qui avait gagné assez rapidement droit de culture dans les jardins de la France du Nord-Est. P. ROHR (op. cit. chap. II, 99, 1970) évoquait même "les tartes aux carottes" sobriquet donné aux gens d'un petit village de l'arrondissement de Thionville ! La petite histoire dit que, n'ayant pas de fruits, pour garnir les tartes le jour de la fête qui avait lieu en octobre, les gens du village utilisèrent des carottes cuites, coupées et sucrées, en guise de fruits, ce qui fit le régla de tous ... Etaient-elles un régal ces tartes faites le plus souvent quelques jours à l'avance se demandait B. CURIEN-GIROT (1970) ? "je n'ai pas le souvenir d'un morceau de choix, la pâte était bien ramollie lorsqu'on la mangeait les

jours de la semaine jusqu'au jeudi au moins. Il paraît que dans certaines fermes, le dessert durait jusqu'au dimanche suivant, celui du retour, et qu'une couche de moisi s'ajoutait au fromage de la garniture. Bah ! avec son couteau on pouvait le racler, le moisi ! ". En fait les témoignages n'abondent pas sur la qualité réelle de ces pâtisseries de fête du temps passé. Seul le souvenir de leur présence, lié à l'exceptionnel, la fête du pays, reste vivace dans la mémoire des vieux.

L'autre grande affaire était la confection de la brioche tressée ou en couronne (Kranzkuche) que l'on faisait pour les fêtes patronales des villages, à Pâques, à la Pentecôte, pour les repas de mariage, en un mot dans toutes les occasions où l'on voulait célébrer quelqu'un ou quelque chose (A. de LAZARQUE, 1892) "Quelle attention pour préparer la pâte ! Farine choisie, oeufs et beurre frais, de l'oeil, du doigt, de la langue la maman la tâtait, éprouvait. La pâte était-elle assez ferme, assez levée, assez salée ? On rassemblait les tôles et les planchettes, on faisait provision de feuilles de vigne pour les couronnes qu'emportent les invités, pour les brioches longues auxquelles on dit deux mots au sortir du four. Le bec des ciseaux dessinait des festons et trois plumes de poule promenaient la dorure. On enfournait. Quelle délicieuse odeur quand cela sortait du four, doré, bruni, brillant de couleurs généreuses ! A aucun moment la brioche n'est meilleure. Le boulanger peut venir et essayer de faire aussi bien, non qu'il manque de talent, certes, mais ... à quoi bon dire pourquoi ? " (J. CRESSOT). Et pourtant le boulanger bénéficiait du déclin de la cuisson ménagère du pain, et des pâtisseries qui l'accompagnaient.

A la fête patronale, mais aussi à Pâques, il fabriquait de plus en plus les brioches avec les produits fournis par chaque famille en quantité considérable (500 g de beurre et 18 oeufs pour 4 brioches). Il est vrai que confectionner celles-ci demandait beaucoup de temps. On devait faire son levain le matin, la pâte le soir et terminer les brioches le lendemain (x) ! Pourtant, même en ville, et sauf chez quelques nantis particulièrement gourmands, la pâtisserie sucrée restait longtemps un mets insolite qu'on ne faisait et servait que dans les cas précis et qu'on achetait plus rarement encore. P. GAXOTTE évoquait ainsi les rares repas de réception que donnait son père, dans le bourg meusien de Revigny-sur-Ornain au début du siècle : "Deux ou trois fois l'an, il était de bon ton que le notaire donnât un déjeuner qui comptait un plat de trop. Sans cet excès, on eut pensé qu'il faisait mal ses affaires. Pour la circonstance, maman commandait chez le pâtissier un gâteau biscuit revêtu d'une carapace de sucre rouge et couronné d'un feuillage d'angélique. On buvait le champagne au dessert...". En 1969-70, tous les témoins âgés nous affirmaient aussi qu'on achetait très rarement des pâtisseries dans leur jeunesse : "on nous rapportait de "voyage" à la ville des échaudés ou des pains au lait ou des beignets légers et creux .. parfois une gaufre" (H. LEGLAYE). Un nouveau gâteau, servi dans un repas de noce, était un événement qui faisait date et dont on se souvenait toute sa vie. 60 % seulement consommaient rarement en semaine des pâtisse-

---

(x) A noter que la levure chimique, "la levure alsacienne" a permis de réduire parfois considérablement le temps d'exécution des gâteaux levés.

ries"nourrissantes" cuites au four à pain ou dans la cuisinière. Par contre tous signalaient que les pâtisseries honoraient les visites des invités, tous se souvenaient des pâtisseries des grandes fêtes et surtout de la fête patronale. 90 % évoquaient déjà la pâtisserie du dimanche. Même les gâteaux secs, parfois consommés en semaine lors d'une visite inopinée (5 % des témoins s'en rappelaient) étaient souvent fabriqués à la maison (x). Toutefois, l'habitude de consommer des pâtisseries sucrées le dimanche se répandant, surtout après la première guerre mondiale, il était plus commode, au moins pour quelques-uns, souvent prodigues de leurs deniers, d'acheter chez les pâtissiers sédentaires ou ambulants qui se multipliaient dans les villes. Certains consommateurs même en profitaient pour se goberger quitte à ne pas payer leur pain quotidien. En fait, ces gens représentaient encore semble-t-il, une minorité appréciant les gâteaux à sa manière. Pour la majorité, un certain style familial se maintenait, et se discerne encore actuellement.

3° Le maintien d'un style familial

Parmi les fabrications familiales encore actives, celle des pâtisseries semble être restée, avec celle de la confection des confitures - une des plus vivaces. D'aucuns ont expliqué ce maintien en affirmant que la ménagère défendait ainsi un des derniers bastions de sor prestige de mère nourricière et pouvait encore, en confectionnant elle-même la pâtisserie, permettre à son talent de s'épanouir pleinement. Quoi qu'il puisse en être, en 1969-70, parmi les ménages "jeunes" interrogés sur l'origine de certaines pâtisseries qu'ils consommaient, une forte majorité signalait une fabrication familiale totale ou partielle surtout pour les beignets, les crêpes, les tartes aux fruits et dans une moindre mesure les gaufres. Par contre les brioches, les gâteaux secs et les petits fours étaient surtout achetés (tabl. 78).

Les ménagères cuisaient le samedi afin de marquer le dimanche, parfois pour les enfants. Elles confectionnaient le plus souvent leur pâte, continuaient la fabrication des pâtisseries traditionnelles mais y ajoutaient d'autres recettes transmises de bouche à oreille tirées de revues ou d'émission culinaires. Elles n'achetaient guère de pâtisserie qu'aux noces ou communions - lorsque celles-ci se passaient encore à la maison - par manque de temps ou de confiance en leur talent. En fait, depuis quelques années, l'évolution est rapide et ces enquêtes - déjà anciennes et fort restreintes - demanderaient d'être complétées auprès de jeunes ménages de 20 à 30 ans, particulièrement dans les villes. Faute de temps pour le faire on peut discerner toutefois dans les ménages qui maintiennent une fabrication familiale, une tendance de plus en plus marquée à se réserver seulement la confection de la "garniture" et à ache-

---

(x) "Les gens faisaient les petits gâteaux secs eux-mêmes mais l'épicier en faisait aussi et les vendait en vrac. On découpait la pâte à l'aide d'un verre. Ce n'est qu'après 1945 que l'épicière les vendit en paquets" (une enquêteuse de Niederbronn-les-Bains).

ter les pâtes toutes prêtes, les fonds de tartes petits ou gros, les biscuits, choux, éclairs à garnir, les savarins à imbiber.

Bien que les ménagères semblent être restées, dans une certaine mesure, fidèles à la confection de gâteaux déjà répandus autrefois dans la major é de la population, une comparaison entre la consommation de certaines pâtisseries au début du siècle et il y a quelques années montre une diversification dans leur nature et leurs moments de consommation (tabl. 79). En semaine, les pâtisseries

Nature	1	2	3	4	5
Tartes aux fruits	100	78	3	7	12
Crèpes	88	91	0	0	9
Beignets	82	98	0	0	2
Gaufres	73	61	18	3	18
Gâteaux de Savoie	65	54	21	0	25
Savarin	72	47	21	0	32
Baba-4/4-Kougelhopf	65	47	25	0	28
Chaussons aux pommes	60	42	22	6	30
Brioches	87	35	54	5	6
Gâteaux secs	93	21	61	18	0
Petits fours	67	15	60	10	15

1 - Familles consommatrices 2 - Fabrication à la maison 3 - Uniquement achats 4 - Fabrication ou achats 5 - Pas d'avis.

TABLEAU 78 - IMPORTANCE et ORIGINE des PATISSERIES CONSOMMEES DANS 60 MENAGES "JEUNES", 1969-70 (En % des familles consommatrices ou concernées par l'enquête)

consommées se sont multipliées par rapport à l'autrefois. Si les tartes aux fruits ont gardé leur importance, leur structure a changé : elles sont plus fines. Aux michots d'autrefois, se sont substitués les chaussons aux pommes. Les gâteaux ont pris beaucoup d'importance. Les gâteaux à pâte levée (brioche, baba, quatre-quarts, kougelhopf) sont consommés, alors qu'au début du siècle, ils n'apparaissaient que le dimanche. La consommation des petits-fours, inconnue autrefois chez les témoins âgés a été signalée en semaine dans 10 % des ménages "jeunes". Le dimanche, les tartes aux fruits, les brioches, les gâteaux à pâte levée, tiennent la tête dans les deux cas mais 7 % seulement des témoins âgés ont fait allusion à des gâteaux biscuits tandis que 38 % des ménages "jeunes" ont signalé les gâteaux de Savoie. La consommation de ceux-ci semble en effet

s'être surtout répandue après la première guerre mondiale où "le fin du fin était le biscuit de Savoie servi avec des oeufs à la neige uniquement le jour de la fête patronale, à un mariage, une communion ou une grande fête comme Noël ou Pâques". R. COLLIN (1925), les évoquait aussi dans un repas de noce : "Derrière les premières tartes larges comme des roues de brouette arrivèrent les biscuits de Savoie cachant sour leur écorce anémique et sucrée de blanc toute la tendreté cotonneuse de leur chair de belle farine et d'oeufs frais ..." Les savarins (cités par 42 % des ménages "jeunes), n'ont jamais été évoqués par les témoins âgés dnas les pâtisseries du dimanche. A la fête patronale, les tartes aux fruits et les brioches qui tenaient la tête autrefois ont été reléguées : 3 % seulement des ménages "jeunes" signalent les tartes. La brioche, dès l'entre-deux guerres, commençait à être reléguée dans les grandes fêtes pour la collation des invités : "Emilienne avait disposé les couronnes d'or des premières brioches, quelques bouteilles de vin blanc doux, un nombre raisonnable de verres, un litre de goutte..." (R. COLLIN) - mais résistait encore, complément indispensable de la salade de fruits ou des fruits au sirop dont la conserve se développait, les gâteaux-biscuits et savarins prenaient quelque importance autrefois, plus qu'actuellement, car l'événement qu'était jadis la fête patronale, semble avoir perdu beaucoup de son éclat au moins alimentaire. En fait les pâtisseries traditionnelles ont presque disparu des fêtes importantes, noces, communions ou baptêmes. A côté des anciens gâteaux encore fabriqués et consommés, les ménages "jeunes" interrogés en citaient d'innombrables où diverses crèmes, fruits confits ou glaces se combinaient.. mille-feuilles, vacherin, Saint-Honoré, Saint-Epvre, Suprême, Japonais, biscuits garnis et fourrés, moka, gâteau ananas, Paris-Brest, Reine de Saba, gâteau meringué, bûche de Noël, malakoff, diplomate des neiges etc.. etc.. de nombreuses appellations qui désignaient fort probablement parfois des gâteaux identiques qu'on achetait de préférence ou qu'on commandait aux traiteurs. C'était en somme, à quelques variantes près, les "grands gâteaux" que les maîtres pâtissiers du XIXe siècle confectionnaient pour les heureux du siècle, mis à la portée - à échelle plus réduite - des catégories sociales moins aisées. Même en s'encanaillant, les pâtissiers continuaient à faire payer largement les produits de leur art à un nombre croissant d'adeptes. "Le gâteau" restait un produit cher, peut-être parce que périssable, mais surtout parce qu'auréolé depuis toujours du prestige d'un mets de fête, d'un "dessert", du dessert par excellence, qui apparaissait autrefois modestement et de loin en loin sur les tables des moins nantis.

B - UN EXEMPLE DE DIFFERENCIATION REGIONALE

1° Une question délicate

Bien que situé aux frontières de deux régions à vocation pâtissière différente, il nous semblait difficile d'attribuer, sauf dans quelques cas particulièrement typiques, la paternité de tel ou tel gâteau à l'une ou à l'autre et surtout d'esquisser les contours de leur zone de fabrication et de consommation privilégiée faute de données suffisamment précises.

A la suite de nos enquêtes exploratoires, nous avions l'impression que les petits gâteaux parfumés à l'anis, à la cannelle, au kirsch, au clou de girofle, au citron ou cédrat étaient plutôt alsaciens. Par contre la brioche de la fête semblait plus "lorraine" qu'alsacienne. La tarte aux myrtilles était surtout liée à la Montagne vosgienne, région productrice par excellence de cette petite baie acide. Les pains de fruits semblaient plutôtalsaciens tandis que les gaufres et les crêpes épaisses, les "vautes" paraissaient de préférence lorraines (Fig. 44). Tout ceci n'était qu'impressions que confirmait ou infirmait plus ou moins parfois l'examen de recettes dites "régionales". Dans le domaine des spécialités pâtissières régionales, tout le monde revendique plus ou moins la paternité des productions. Ainsi "la Lorraine est la patrie de toutes les tartes aux fruits ... la tarte aux mirabelles est la reine des tartes (J. M. CUNY, la CUISINE LORRAINE), mais les Alsaciens aussi "sont friands de tartes aux fruits" (I. KOHLER, la CUISINE ALSACIENNE), "l'affriolante tarte aux prunes est la reine des tartes alsaciennes" (G. SPETZ, l'ALSACE GOURMANDE)). En fait, Alsaciens et Lorrains font d'excellentes tartes avec l'un ou l'autre fruit ... La différence se situe peut-être au niveau du tour de main, de la présentation ou de l'adjonction de certains ingrédients. Le tour de main, le livre de recettes n'en rend pas compte et pour cause ... Pour la présentation, la tarte alsacienne est certes décorée souvent de bandelettes de pâte mais cette habitude est loin d'être inconnue en Lorraine et d'ailleurs nous dit I. KOHLER "c'est là une vieille habitude que les Romains pratiquaient déjà selon Pline qui les appelait "celaturae pistrinarum", parce qu'elles ressemblaient à une pâtisserie ciselée..." Un érudit local, C. FISCHER (op. cit.) vantant l'imagination gastronomique des habitants de la vallée de Munster s'insurgeait (1961) de ne pas voir un écriteau : "Ici fut conçue (et mangée) la première tourte de la vallée de Munster" et accusait l'Ecole des Chartes de ne s'être jamais préoccupée de problème de ce genre ! Voire, ce n'est pas si simple ! C'est probablement l'apport de certains ingrédients qui fournit les éléments de différenciation les plus solides. LORENTZ (1784) reconnaissait que "l'Alsacien conservait toujours un peu de germanisme à sa table". On retrouve, dans la pâtisserie typiquement alsacienne, des habitudes pâtissières allemandes. Dans les pâtes levées, le levure de bière, les raisins, les amandes jouent le principal rôle ; dans les autres gâteaux l'emploi des aromates à plus ou moins fortes doses, la cannelle, le citron confit, les amandes pilées, voire l'eau de rose rappellent les pratiques germaniques.

Lors de notre enquête de 1972-73, il eut été difficile d'obtenir des réponses précises en s'adressant à des enfants plus aptes à apprécier le velouté d'un gâteau qu'à en connaître son origine ou sa recette ... La pâtisserie est affaire délicate, affaire de femmes ou de pâtissiers. Il eut fallu s'adresser directement aux mères de famille, chose impossible dans l'esprit et à l'échelle de notre enquête. De plus la commercialisation s'en est mêlée et dans une certaine mesure a répandu au moins la connaissance des termes. Ainsi par exemple le kougelhopf, certainement inconnu des bambins du département de la Meuse, il y a cinquante ans, se vend maintenant, soigneusement emballé dans les supermarchés de l'Ouest lorrain. Comme nous étions pour

PASSE (60 ménages)			PRESENT (60 ménages)	
Nature	%		Nature	%
Tartes aux fruits	45	SEMAINE	Tartes aux fruits	63
Pains aux fruits-michots	45		Gaufres	48
Gaufres	30		Gâteaux secs	32
Gâteaux secs	5		Chaussons aux pommes	28
Brioches	0		Brioche	10
Baba-4/4-kougelhopf	0		Petits-fours	10
Petits fours	0		Baba-4/4-Kougelhopf	7
Tartes aux fruits	60	DIMANCHE	Tartes aux fruits	57
Brioches	32		Brioches	48
Baba-4/4-Kougelhopf	27		Baba-4/4-Kougelhopf	47
Gâteaux secs	10		Savarins	42
Gâteaux-biscuit	7		Gâteaux secs	40
Gaufres	3		Gâteaux de Savoie	38
Pains aux fruits-michots	3		Petits-fours	20
Savarins	0		Chaussons aux pommes	17
Petits-fours	0		Gaufres	10
Tartes aux fruits	72	FETE PATRONALE	Brioches	18
Brioches	65		Savarins	12
Gâteaux secs	15		Petits-fours	7
Gâteaux-biscuit	15		Gâteaux de Savoie	7
Savarin	5		Baba-4/4-Kougelhopf	5
Gaufres	0		Gâteaux secs	5
Baba-4/4-Kougelhopf	0		Tartes aux fruits	3
Pains aux fruits-michots	0		Gaufres	0
Petits fours	0		Chaussons aux pommes	0

TABLEAU 79 - CONSOMMATION de CERTAINES PATISSERIES au DEBUT DU SIECLE (témoignages de 60 ménages de personnes âgées- et en 1969-70 (enquête auprès de 60 ménages "jeunes") en % du nombre des familles interrogées.

ce dernier à peu près persuadé de son origine "alsacienne" et que nous attribuions à un autre gâteau à pâte levée, le baba, une origine "lorraine", nous avons interrogé sur les habitudes de consommation les concernant.

2° Baba ou kougelhopf ?

telle est la question que nous nous posons au terme de nos enquêtes. Dans notre questionnaire d'essai nous avions demandé :

"Fait-on à la maison un gâteau aux raisins secs que l'on fait lever et qu'on appelle baba" ? la même question était posée pour le kougelhopf. Le dépouillement nous fit découvrir de nombreuses réponses qui confondaient Baba ou Kougelhopf en un seul et même gâteau. Aussi avions-nous tenté d'éclaircir la question dans l'enquête définitive en ajoutant : "Si certaines familles citent à la fois Baba et Kougelhopf, est-ce le même gâteau qu'elles désignent ? ". L'appellation "gâteau aux raisins secs" introduisit parfois dans l'esprit des enfants la confusion avec le cake et l'utilisation du rhum dans le baba, avec le savarin (x). Pourtant le dépouillement permit rapidement de constater qu'en Alsace on connaissait bien le Kougelhopf et peu le Baba ; dans l'Ouest lorrain, l'un et l'autre étaient le plus souvent peu connus ; dans la zone intermédiaire, les Vosges en particulier, c'était pour beaucoup le même gâteau. Des enquêteurs notaient les difficultés rencontrées pour faire répondre à la question, faisaient interroger les parents, prenaient passionnément position pour l'une ou l'autre des réponses : les gâteaux sont les mêmes, différents, très peu différents notaient-ils. Inquiets devant des bases qui nous paraissaient, dès le premier examen, assez imprécises, au moins pour le Baba, nous étions prêts à abandonner la représentation cartographique de l'habitude familiale de fabriquer celui-ci, mais nous avons fait appel aux textes ... et aux recettes.

En 1892, A. de LAZARQUE écrivait : "Le roi de Pologne Stanislas donna naissance au gâteau connu sous l'étiquette affriolante de Baba". G. SADOUL (1936), était moins catégorique : "il introduisit en Lorraine le baba, mais ce n'était pas le baba actuel, ce gâteau était fortement assaisonné de safran et arrosé de vin blanc sucré". Evoquant d'ailleurs l'ouvrage du chef d'office du roi de Pologne, J. GILLIERS intitulé le CANNAMELISTE FRANCAIS (1768), il ajoutait "On y trouvera des renseignements sur les espèces de fruits connus à cette époque, quantités de recettes savoureuses, mais on y chercherait en vain, celle du Baba ...". En fait G. SADOUL pensait que Baba et Kougelhopf étaient un seul et même gâteau : "le Kougelhopf prononcé en Lorraine kocklof (xx) est venu d'Alsace et a obtenu ses lettres de grande naturalisation chez nous. A Nancy, on le nomme Baba" (xxx). Le DICTIONNAIRE de l'ACADEMIE

(x) La confusion était fréquente même chez les adultes. Pour les Meusiens par exemple, baba et savarin sont un seul et même gâteau. Ils n'ont pas tort lorsqu'on examine la nature de la pâte !

(xx) Quelques enquêteurs nous ont chicané sur l'orthographe Kougelhof utilisée dans notre questionnaire. Comme habituellement, lorsqu'il s'agit de termes de dialecte, nous avons trouvé imprimé : kouglof, kougloff, cougloff, couglouf, kugelhopf, kouglopf, kugelhopf, gougelhoupf, etc...

(xxx) En 1861, E. A. SEILLIERE évoquait le jour de la fête paroissiale au pied du Donon "les kugelhof noirs de raisins de caisse ; en 1863 à quelques portées de fusil, chez les bûcherons de la forêt de Dabo, H. PARISET écrivait "Au moment de la fête du village, la femme achète quelques kilos de farine de froment dont elle fait de la pâtisserie. Le gâteau le plus en vogue est le baba..." Etait-ce du même gâteau qu'il s'agissait ?

des GASTRONOMES, Editions Prisma (1962), est plus précis encore : "c'est le bon roi de Pologne Stanislas LECZINSKI qui en trempant, à Nancy, un Kougelhopf dans un sirop de rhum à sa façon, créa l'ancêtre de notre baba". Faute de temps pour rechercher les textes (probablement les mémoires de CAREME) qui ont permis une telle affirmation, nous laisserons aux érudits le soin de vérifier ! Entre autres hypothèses le nom du kougelhopf transformé aurait été suggéré à Stanislas par le Babka polonais (x) : "très haut gâteau cylindrique, bossu du haut (forme de brioche mousseline), en pâte levée, rappelant plutôt celle du kougloff que celle de la brioche, mais jamais au rhum notait O. GRIZEK p. 283, du Monde à Table de Doré, dans le GUIDE DICTIONNAIRE de la GASTRONOMIE INTERNATIONALE guide ODE 1952. C'était aussi l'avis de la "BONNE CUISINIERE" de la campagne et de la ville il y a un siècle : "le moule en Pologne se fait très haut et étroit de manière à former un gâteau de près de un mètre de haut. De plus avec la même pâte, on fait un couvercle qui déborde du dessus et tombe d'un côté plutôt que de l'autre, de manière que le gâteau a quelque ressemblance avec une vieille bonne femme qui laisse tomber sa tête. De là le nom de babka, vieille femme. C'est aussi l'origine du baba des pâtissiers français.

Eléments	Brioche		Baba		Kougelhopf	
Farine	Oui	500g	Oui	500g	oui	500g
Beurre	fondu	375g	fondu	250g	tiède	200g
Sucre	en poudre	30g	en poudre	30g	en poudre	120g
Sel	fin	13g	fin	10g	fin	5g
Levure	de bière	15g	de bière	20g	de bière	20g
Oeufs	entiers	7	entiers	8	entiers	4
Lait	tiède	8cl	tiède	15cl	tiède	30cl
Raisins secs	-	-	mélangés	200g	malaga	50g
Amandes	-	-	-	-	effilées	30g
Eau-de-vie	-	-	rhum	10cl	kirsch	1verre

Confection	Brioche	Baba	Kougelhopf
Levain	oui	oui	oui
Levée-repos	12 heures	6 heures	3 heures
Cuisson	moyen 50 minutes	doux 50 m.	moyen 1 heure
Forme	manuelle (pas tjrs)	forme moulée	forme moulée
Présentation	non arrosé	trempé chaud	non arrosé

TABLEAU 80 - RECETTES COMPAREES de la BRIOCHE, du BABA et du KOUGELHOPF selon J. M. CUNY (1970) et I. KOHLER (1973).

(x) I. KOHLER (1974) (3) mentionne que "l'ex-roi de Pologne, fervent lecteur des CONTES des MILLE et une NUITS, alors très à la mode, le baptisa Ali-Baba, en hommage à son héros favori".

Il fallait aussi consulter les recettes. La difficulté c'est que le babka, mets national polonais, s'est toujours fait de plus de cent manières différentes à toutes espèces de fruits (babka aux prunes par exemple) aux légumes, aux poissons ... et que les recettes varient souvent selon l'imagination des fabricants ou celle de ceux qui les transcrivent sans jamais les avoir expérimentées ... Toutefois en comparant les éléments principaux composant les trois gâteaux à pâte levée, brioche, baba et kougelhopf - on pourrait ajouter savarin - on peut conclure (tabl. 80) : ils sont formés d'une pâte à peu près semblable, levée et travaillée, plus grasse pour la brioche qui demande "à être battue et débattue". Leur technique de préparation est longue, au moins à l'origine, à cause du temps de repos nécessaire à la levée. Ils exigeaient tous trois autrefois l'utilisation de la levure de pain, levure du boulanger, levure de bière. C'est, selon I. KOHLER, la recette du kouglof qui mit en usage au XVIIIe siècle, en France, la levure de bière employée depuis fort longtemps en Autriche et en Pologne. La brioche se distingue nettement des deux autres gâteaux par l'absence d'aromates et de raisins secs (mais pas toujours !) ces derniers étant semble-t-il, plus nombreux dans le baba (mais pas toujours !) que dans le kougelhopf. Si la forme peut être manuelle pour la brioche, elle est toujours moulée pour les deux autres gâteaux et l'analogie de formes des moules hauts cannelés, restés en terre pour le kougelhopf, fabriqués plutôt en métal pour le baba, renforce encore l'idée de parenté. En fait, seule la présentation finale est différente : le baba est généralement trempé chaud, au vin blanc sucré et surtout au rhum, et le kougelhopf ne l'est jamais, toutefois il n'est pas difficile de trouver des recettes de baba non trempé, très proches du kougelhopf mais simplement moins sec que celui-ci...

éléments	Aschküchen		Kugelhopf	
Farine	Oui	?	oui	500 g
Beurre	fondu	125 g	tiède	200 g
Sucre	poudre	125 g	poudre	125 g
Sel	?	?	fin	5 g
Levure	bière	20 g	bière	20 g
Oeufs	entiers	5	entiers	4
Lait	oui	50cl	tiède	30cl
Raisins secs	corinthe	125 g	malaga	50 g
Amandes	hachées	50 g	effilées	30 g
Essence de rose	oui	1 pte	non	-
Macis	oui	1 peu	non	-
Citron	oui	1zeste	oui	jus
Eau-de-vie	oui	-	kirsch	1verre

TABLEAU 81 - ELEMENTS COMPARES de l'ASCHKUCHEN de DRESNE (selon la BONNE CUISINIERE, 1892) et du KOUGELHOPF ALSACIEN (selon I. KOHLER, 1973).

En fait, le kougelhopf comme probablement une certaine forme de babka polonais appartenait au même type de gâteaux où entrait de la levure et qu'on fabriquait dans toute l'Allemagne du Sud, en Autriche, et jusqu'en Pologne. I. KOHLER (1973), note fort justement que cette brioche, d'origine autrichienne, était connue depuis fort longtemps et que Marie-Antoinette l'appréciant beaucoup avait contribué à la mettre à la mode. En réalité son aire de dissémination est plus vaste, le kougelhopf alsacien, c'est l'Aschküchen germanique, avec moins d'aromates (tabl. 81). Stanislas retrouva à l'Ouest une forme de pâtisserie qu'il connaissait certainement à l'Est, trop sèche à son gré pour qui connaissait ses moeurs gastronomiques peu raffinées, si on en croit G. SADOUL, il était naturel qu'il pensât l'imbiber de rhum ! ... I. KOHLER (1974) dans sa CUISINE LORRAINE (3) confirme notre hypothèse : "La Comtesse Risleff, née Potoka et parente des Leczinski prétendait que le baba était une véritable recette polonaise, qu'on le faisait en Pologne avec de la farine de seigle et qu'on l'arrosait de vin de Hongrie (p. 109).

Actuellement ces deux gâteaux qui n'étaient probablement qu'un à l'origine sont encore fabriqués familialement, plus semble-t-il dans les milieux ruraux (tabl. 82) que dans les milieux urbains (tabl. 83 et 85). Le contraste est-ouest est surtout significatif dans le cas du kougelhopf, même dans les milieux industriels (tabl. 84) où

MILIEUX RURAUX	Fam.	A		B	C
-PLATEAU LORRAIN		(1)	(2)		
NORD (Etangs, Sarre L. Allemande	212	49	45	11	35
(Etangs, Seille L. Française)	146	18	17	34	25
CENTRE (Haye, Saulnois, Saintois)	114	9	7	26	25
OUEST (Bassigny, Barrois, Woëvre)	278	3	3	25	3
SUD (Plaine sous Vosgienne,Vôge)	208	8	5	24	5
-PIEMONT SUD vosgien et f.comtois	217	6	4	40	25
-PLAINE d'ALSACE OUEST P.de Hanau	170	44	40	13	58
" Vignoble	125	64	58	8	50
NORD(Outre-Forêt)	97	32	26	24	70
CENTRE(Rhin et Ill)	187	66	42	9	56
SUD (Sundgau)	317	29	27	1	84

A - Tarte à l'oignon (1) Consommation (2) Fabrication familiale
B - Fabrication familiale du baba C - Fabrication famiale du kougelhopf

TABLEAU 82 - CONSOMMATION de CERTAINES PATISSERIES FABRIQUEES à la MAISON en MILIEUX RURAUX (+ 60 % d'agricoles) en % des familles contactées.

MILIEUX URBAINS	Fam.	A		B	C
Au-dessous 30 000 h		(1)	(2)		
- V. de Lorraine et confins					
" " NORD, Langue Allemande	245	55	47	18	27
" " CENTRE et SUD	354	9	7	27	10
" Vallée de la MOSELLE VOSGIENNE	211	18	16	37	18
" Vallée de la MOSELLE LORRAINE	201	16	14	21	12
" Valléede la MEURTHE	403	13	12	31	11
" Vallée de la MEUSE	452	9	8	29	16
" de la MONTAGNE VOSGIENNE	879	17	15	31	31
" de la BORDURE FRANC-COMTOISE	246	9	8	28	12
- V. d'Alsace et confins					
" " bordure OUEST	417	63	53	13	42
" NORD(Outre-Forêt et Haguenau)	266	59	36	14	48
" REGION STRASBOURGEOISE	260	59	49	15	48
" CENTRE et SUD (Ill et Rhin)	354	56	42	19	62
- De plus 30 000h à moins 70000h					
Vallée de la MOSELLE:EPINAL	259	12	8	33	22
" : THIONVILLE	252	13	12	11	23
Porte d'ALSACE : BELFORT	232	24	19	15	30
Plaine d'ALSACE: COLMAR	134	54	38	7	60

A - Tarte à l'oignon (1) Consommation (2) Fabrication familiale

B - Fabrication familiale du baba - Fabrication familiale du kougelhopf

TABLEAU 83 - CONSOMMATION de CERTAINES PATISSERIES FABRIQUEES à la MAISON en MILIEUX URBAINS (moins de 70 000 h) en % des familles contactées.

MILIEUX INDUSTRIELS	Fam.	A		B	C
		(1)	(2)		
Canton de AUDUN-le-ROMAN	331	3	2	13	12
" BRIEY	381	8	7	21	15
" CONFLANS-JARNY	224	7	6	23	12
" LONGWY	473	11	9	30	14
" ARS-sur-MOSELLE	147	25	21	20	27
" FLORANGE	444	13	11	25	23
" FONTOY	178	11	11	26	26
" HAYANGE	408	13	10	29	15
" MOYEUVRE	416	12	11	18	15
" ROMBAS	414	14	12	24	21
" WOIPPY	395	26	25	13	20
Ville de LONGWY	70	7	3	10	8
ENSEMBLE : Fer et Sidérurgie	3881	12	11	22	17
Canton de FAULQUEMONT	126	33	27	30	28
" FORBACH I	142	22	10	15	16
" FORBACH II	309	40	39	16	26
" FREYMING	241	39	39	27	35
" GROSTENQUIN	95	52	44	32	45
" SAINT-AVOLD	298	41	39	23	11
ENSEMBLE : Houillères	1211	38	35	22	24

A - Tarte à l'oignon (1) Consommation (2) Fabrication

B - Fabrication familiale du baba C - Fabrication familiale du Kougel hopf

TABLEAU 84 - CONSOMMATION de CERTAINES PATISSERIES FABRIQUEES en MILIEUX INDUSTRIELS (Sidérurgie et Houillères) en % des familles contactées.

certains cantons des Houillères restent traditionnellement "allemands". Plus curieux encore est de comparer les cartes (Fig. 45 et 46) de répartition de la fabrication familiale des deux gâteaux. Si le kougelhopf reste typiquement alsacien comme cela était prévisible, le baba n'est pas entièrement lorrain : la zone où la fabrication et la consommation familiale semble s'être le plus maintenue, n'est qu'une apophyse qui prolonge celle où la consommation du kougelhopf reste privilégiée. Cette zone ne dépasse guère les franges habituellement soumises aux influences germaniques ...

AGGLOMERATIONS : plus 100 000 h	Fam.	A		B	C
- Vallées MEURTHE et MOSELLE		(1)	(2)		
NANCY-ville	471	15	13	31	17
METZ-ville	363	20	18	20	11
NANCY banlieue	583	14	13	29	10
METZ banlieue	362	33	23	19	26
- Plaine d'ALSACE:STRASBOURG-ville	161	42	24	6	20
MULHOUSE-ville	129	40	28	1	46
STRASBOURG banlieue	291	76	46	16	53
MULHOUSE banlieue	165	41	19	9	42

A - Tarte à l'oignon (1) Consommation (2) Fabrication familiale
B - Fabrication familiale du baba C - Fabrication familiale du kougelhopf

TABLEAU 85 - CONSOMMATION de CERTAINES PATISSERIES FABRIQUEES à la MAISON en MILIEUX URBAINS (agglomérations de + 100 000 h) en % des familles contactées

L'étude de cet exemple montre les difficultés qu'on peut rencontrer en étudiant l'aire de répartition de telle ou telle spécialité, surtout de pâtisserie sucrée, et en voulant expliquer son origine.

LES PATISSERIES NON SUCREES

1° Des consommations traditionnelles en déclin

Parmi les plus simples ou les moins sophistiquées on peut classer les quenelles, les "totelots", les "spätzele" et les nouilles de fabrication ménagère, tous pochés à l'eau bouillante.

Les quenelles (de l'allemand Knödel : boulettes) spécifiquement consommées en Alsace (x), et qu'on appelait parfois aussi "oeufs à la juive" (I. KOHLER) sont les soeurs des gnocchis italiens. Elle ne se limitaient pas aux boulettes de farine (Mehlknepfle) ou à celles, plus fines, de semoule (Griesknepfle), les seules qui nous intéressent ici (xx), on en fabriquait avec toutes sortes d'aliments, A. de LAZARQUE (1892) indiquait une manière de les préparer qui différait très peu de celle que décrit I.KOHLER (1973), la pâte de ces dernières étant toutefois constituée de pommes de terre en robe des champs cuites à l'eau et écrasées à la fourchette : "Mettez, disait A. de LAZARQUE, dans une écuelle une livre de farine, quatre oeufs entiers, un peu de sel, mouillez avec du lait, ajoutez si vous voulez de la crème et un peu de fromage blanc et formez du tout une pâte épaisse et ferme. Avec une cuillère à bouche, détachez des morceaux de cette pâte à la grandeur de la cuillère et poussez-les avec le doigt dans l'eau bouillante où vous les laissez cuire de 10 à 15 minutes. Dressez-les sur un plat et versez dessus des mies de pain frites au beurre. Ou bien faites frire dans du beurre un oignon découpé, ajoutez-y de la crème et versez immédiatement sur les kneppes. Gardez-vous comme du péché d'introduire du beurre dans la pâte de vos kneppes, car elles se déliteraient dans l'eau chaude et tomberaient en brouandaine". Autrefois, les quenelles accompagnaient les plats, accomodées en vinaigrette, elles étaient souvent un mets des jours maigres. Autant qu'on puisse en juger au travers des mentions spontanées relevées lors de l'enquête 1972-73, l'habitude de consommer les quenelles à la farine se maintient relativement dans les anciennes régions de consommation privilégiée, en Alsace et sur sa bordure comtoise où beaucoup d'Alsaciens résident, et dans la Montagne vosgienne (Fig. 47), mais les mentions spontanées ne concernent que très rarement plus de 15 % des familles intéressées à l'enquête, et la fréquence de consommation n'est jamais indiquée.

(xx) On faisait des quenelles de foie (Leberknepfle) de pomme de terre, de poisson etc..

(x) Les appellations sont nombreuses et leur orthographe varie souvent. A. de LAZARQUE évoquait (op.cit.p.232-33) les kneppes (prononciation messine disait-il) ou knepfen ou quenèfes dont l'origine était, selon lui, plutôt russe qu'allemande. On les appelait en Lorraine, moûs d'allemands moûs dans le sens de bouchées, issu de mors, de l'expression populaire un mors de pain, c'est-à-dire un morceau. En Alsace I. KOHLER mentionne les knepfle. Outre ces vocables qui semblent les plus usités, de nombreux enquêteurs nous ont indiqué des prononciations différentes à orthographe parfois probablement fantaisiste : knoedle "consommé à Faulquemont par les sujets d'origine germanique", knidel (Fameck) kneffes (région de Gérardmer), knepple, knöttel, kneble, etc..

Entre les quenelles et les nouilles de fabrication ménagère se situaient en Lorraine des pâtisseries fort maigres qui se préparaient spécialement le jour du Vendredi-Saint : les totelots. Plusieurs témoins, dans le département de la Meuse, évoquaient ces toutelots (x) petits morceaux carrés, découpés dans de la pâte faite avec de la farine, de l'eau bouillante et se mangeant assaisonnés à la vinaigrette : "J'ai souvenir dit J. M. CUNY (29 ans), que ma mère préparait les nouilles d'une manière similaire". Plus proches encore des nouilles étaient, en Alsace, les spätzele, bien moins maigres que les totelots lorrains. D'une pâte faite de farine et d'oeufs mélangés, énergiquement travaillée et étalée sur une planche à découper, on détachait à l'aide d'une palette ou d'un couteau mouillé de longues lamelles de pâte (xx) qu'on faisait tomber directement dans de l'eau bouillante salée. On retirait ces spätzele dès qu'ils remontaient à la surface et on les plongeait dans une bassine d'eau froide. Egouttés, on les rangeait dans un plat de four beurré. Accommodés à la crème fraîche coupée de vinaigre, parsemés avant la cuisson au four de quelques noisettes de beurre, ils accompagnaient souvent, garnis de petits croûtons frits, certains mets (jambon, choucroute par exemple). Actuellement si l'habitude de préparer et de consommer des totelots a fort probablement disparu en Lorraine (seuls quelques témoins âgés ont évoqué leur confection) celle de fabriquer les spätzle, qui prend bien moins de temps que la confection ménagère des nouilles, est encore répandue en Alsace celle du Nord en particulier (plusieurs mentions spontanées en 1972-73). Les industriels se sont empressés de commercialiser la formule de fabrication à leur manière.

Les nouilles étaient préparées dans les ménages en formant une pâte bien ferme avec des oeufs et de la farine assaisonnée de sel. Pour un bon plat on comptait 5 oeufs entiers, 500 g de farine et 15 g de sel. On amincissait la pâte au rouleau à l'épaisseur d'une feuille de papier, puis on la roulait bien serrée sur elle-même, on la découpait avec un couteau par tranches très rapprochées, de façon à ce qu'en se déroulant, elle forme de longs filets. Les nouilles se cuisaient à l'eau, avec un peu de sel. On les faisait égoutter, puis après les avoir dressées dans un plat, on les couvrait de mies de pain frites ou de restants de pâte découpés fins et également frits. Avec l'eau qui avait servi à cuire les nouilles on trempait une soupe dite à la chauyotte qu'on rendait meilleure en y adjoignant un peu de lait (A. de LAZARQUE, 1892). En 1969-70 plusieurs témoins âgés évoquaient des techniques de fabrication à peu près semblables : "On mélangeait des oeufs, de la farine avec un peu d'eau, on étendait la pâte, la laissait sécher puis on la roulait, la coupait avec un couteau et on laissait finir de sécher" (Haute-Saône). D'aucuns ajoutaient du lait parfois du beurre,

---

(x) Selon A. de LAZARQUE : Au pays-haut (sidérurgie et minier actuellement) : totelots ; en champagne toutelots ; aux environs de Metz, tatelats etc..)

(xx) Pour 6 personnes 500 g de farine, 4 oeufs, 5 litres d'eau salée, sel. Pour la sauce d'accompagnement : 1/2 litre de crème fraîche, 1 cuillerée à soupe de vinaigre, 50 g de beurre, sel, poivre. Préparation et cuisson 35 minutes.

découpaient la pâte "avec une petite roulette" ou "avec une machine à 3 ou 4 couteaux". En 1892, l'aristocrate de LAZARQUE réservait ces nouilles pour les repas des jours maigres mais J. M. CUNY (1970) consommait plus souvent les nouilles que confectionnait encore sa mère, il y a quelque vingt ans seulement : "les pâtes étaient servies bien chaudes avec une sauce composée d'huile, de vinaigre, de moutarde, de sel et de poivre comme une vinaigrette ordinaire. A celà s'ajoutaient une bonne louchée de crème fraîche, des oignons, des échalottes, de l'ail et du persil hachés, des rondelles d'oeufs durs tièdes. C'était le régal de la tablée ...", une tablée fort nombreuse et de condition modeste. En Alsace, la fabrication ménagère des nouilles (nudlen) était encore plus répandue. Selon I. KOHLER, elles étaient probablement apparues après la guerre de Trente ans, venant sans doute d'Italie. La manière de les préparer qu'elle indique (op. cit. p. 102) est proche de celle décrite par A. de LAZARQUE en Lorraine mais plus explicite (x) : la ménagère alsacienne préparait une pâte épaisse, qu'elle travaillait énergiquement jusqu'à ce qu'elle devienne lisse, et qu'apparaissent, après une entaille au couteau, de petites bulles ou de petits trous. Elle la partageait en boules, qu'elle étendait au rouleau sur une planche farinée en lui donnant une forme circulaire, jusqu'à l'apparition, sur la pâte, du dessin des fibres de bois. Elle laissait sécher une vingtaine de minutes en posant la pâte étalée sur une nappe propre, puis elle farinait légèrement la pâte étendue, la roulait sur elle-même, la découpait en rondelles d'un demi-centimètre de large qu'elle déroulait en éparpillant sur la planche farinée. Les nouilles séchaient plusieurs heures, elle ajoutait parfois quelques gouttes de vinaigre, lorsqu'elle confectionnait la pâte pour activer le séchage. Après ce temps de repos, elle mettait les nouilles à cuire, 8 à 10 minutes, dans une bassine d'eau bouillante salée - tout en préparant une sauce à la mie de pain émiettée, revenue dans du beurre et qu'elle mouillait, bien dorée, avec du lait froid. Cette sauce de nappage était remplacée parfois par de la crème fraîche additionnée d'un filet de vinaigre.

L'habitude de consommer des nouilles ménagères a moins bien résisté que celle des spätzele, leur confection exigeant beaucoup plus de temps. Pourtant si on en croit plusieurs mentions spontanées d'enquêteurs en 1972-73, certains ménages alsaciens, friands de ces "farinages" maison, resteraient encore fidèles à cette habitude ancienne. Bien plus nombreuses sont les ménagères italiennes qui maintiennent la fabrication familiale des éléments de ce plat national.

L'association d'un élément carné (viande de boucherie, poisson ou gibier) avec de la pâte a donné diverses sortes de "tourtes" ou de "pâtés" bien plus nombreux jadis qu'aujourd'hui. Réservés

---

(x) Pour 6 personnes : 500 g de farine, 5 oeufs, sel, 5 cuillerées d'eau. Pour la sauce d'accompagnement : 100 g de mie de pain, 50 g un verre de lait. Préparation et cuisson : environ 4 heures.

pour la plupart aux tables des nantis, aristocrates, ecclésiastiques ou riches bourgeois, quelques-uns d'entre eux figuraient pourtant aux menus des repas de fête des moins favorisés, en particulier au XIXe siècle, chez les paysans, qui parvenaient - si pauvres étaient-ils - à mettre quelques fois au moins dans leur vie "les petits plats dans les grands". I. KOHLER (1973) estime qu'"en Alsace les pâtés sont une véritable institution" et rappelle qu'au siècle dernier, Ch. GRAD, dans "l'Alsace à table", citait quarante deux variétés de pâtés : "le pâté de viande, de boeuf, le plus commun, puis le pâté de chevreau, de veau ou d'agneau auxquels on ajoutait des ris de veau, des boulettes de moelle et qu'on parfumait avec de la marjolaine, du gingembre, des zestes de citron ou d'orange, quelquefois des groseilles ou des grains de raisin". Les pâtés de volailles poulet, chapon, canard, dindon et même paon représentaient la basse-cour "Tous les gibiers étaient accommodés en pâté : cerf, sanglier, chevreuil, lièvre ... et même l'écureuil, notamment dans la vallée de Sainte-Marie-aux-Mines ... Parmi les poissons, on apprêtait en pâtés les carpes, les brochets, les truites et même la morue". Bien assaisonné et relevé d'un hachis d'oignons verts, ce dernier pâté était un plat de carême recherché. En Lorraine Ch. SADOUL (1936) estimait lui aussi que "jadis, innombrables étaient les pâtés" que l'on garnissait "de poulets, chapons, perdrix, merles, cailles, petits oiseaux, de grenouilles, de venaison variée, de langues ou de palais de boeuf, de truites et bien sûr, de foie gras dont Alsaciens (Strasbourg) et Lorrains (Pont-à-Mousson) se sont disputés le mérite de l'invention. Ces querelles posent la question des spécialités dites régionales qui nous préoccupent bien moins, il est vrai, que les habitudes alimentaires plus quotidiennes. Comparons pourtant le "pâté de viande alsacien" dont I. KOHLER (1973) donne la recette (op. cit. p. 72) et la "tourte lorraine" qu'évoque J. M. CUNY (1971, op. cit. p. 54) (tabl. 86).

INGREDIENTS PRINCIPAUX	CUNY	pâte brisée ?
	KOHLER	500 g de pâte feuilletée
	C.	moitié viande de porc, moitié viande de veau
	K.	350 g échine de porc, 350 g épaule de veau
	C.	coupez en lamelles
	K.	coupez en morceaux et passez à la machine à hacher
	C.	salez, poivrez, marinez la veille avec du vin blanc, échalotes, persil haché en bonne quantité, oignon, ail en quantité moindre.
PREPARATION ESSENTIELLE	K.	Hachez séparément échalotes (4 unités), cerfeuil, persil, ciboulette. Dans une terrine mouillez avec vin blanc (1 grand verre de vin d'Alsace sec). Salez, poivrez. Laissez mariner 12 heures dans un endroit frais.
	C.	Foncer (remplir) un plateau à tarte en laissant la pâte déborder de trois centimètres, disposez la viande marinée. Replier l'excédent de pâte sur la garniture, sans comprimer et disposer dessus une abaisse (morceau de pâte aplati au rouleau) de forme ronde de même diamètre pour faire le couvercle. Mouiller d'eau les bords de la pâte et le couvercle pour bien le faire adhérer, badigeonner d'un oeuf battu pour dorer à la cuisson. Constituer au centre une cheminée.

CUISSON	K.	Abaissez les deux tiers de la pâte en lui donnant la forme d'un cercle de 20 centimètres de diamètre. Foncez-en une tourtière de même dimension ; étalez la farce sur le pâté et déposez par dessus une deuxième abaisse de pâte de même diamètre que le moule, soudez les bords à l'eau, dorez le dessus avec un jaune d'oeuf et pratiquez une ouverture au centre.
	C.	Enfournez à four moyen. Comptez 30 minutes suivant grosseur, 10 minutes avant la fin de la cuisson, introduisez par la cheminée "une migaine" composée d'oeufs battus avec de la crême.
	K.	Mettez à cuire 30 minutes à four chaud. Dans un bol, battez de la crême fraîche (1 pot) et trois jaunes d'oeufs, salez, poivrez et coulez cette préparation à l'intérieur du pâté par la cheminée partiquée sur le couvercle. Remettez au four moyen pendant 20 à 25 minutes pour achever la cuisson.

TABLEAU 86 - FABRICATION COMPAREE de la TOURTE LORRAINE et du PATE ALSACIEN (Selon J. M. CUNY et I. KOHLER)

Si on ne chipote point trop sur l'assaisonnement de la marinade, les délais de cuisson, le manque de précision chiffrée des recettes de CUNY et le talent des réalisateurs éventuels, on s'aperçoit vite que les deux pâtisseries ont des airs de famille. Surtout l'une et l'autre possèdent la cheminée qui reçoit la migaine dont G. SADOUL (1936) était si fier "Il y a tourte et tourte ; dans la cuisine du reste de la France c'est un pâté rond et plat, garni de viande ou de boulettes de hachis. Ce qui fait la tourte lorraine, c'est la migaine, la meurotte, analogue à celle de la quiche qu'on y coule par une ouverture pratiquée au milieu du pâté rond et qui lui donne ses qualités particulières en s'alliant aux viandes : veau, porc ou lapin". Il y a mieux encore : en 1973, I. KOHLER a donné dans sa "CUISINE ALSACIENNE" la recette du "pâté de viande alsacien" et en 1974, dans sa "CUISINE LORRAINE", celle de la "tourte lorraine". Elles nous paraissent assez semblables.

TOURTE LORRAINE	élements	PATE de VIANDE ALSACIEN
Préparation : 30 mn (temps de marinade : 12h) Cuisson : 50 mn à 1 h		Préparation : 20 mn (doit mariner 12 h) Cuisson : 55 mn
500 g de pâte feuilletée		500 g de pâte feuilletée
250 g d'échine de porc sans os		350 g d'échine de porc
250 g de viande de veau (épaule par ex. sans os)		350 g de viande de veau (épaule de préférence)
1 grand verre vin blanc sec		4 échalotes
2 échalotes, cerfeuil, persil, ciboulette		1 grand verre de vin blanc sec d'Alsace
3 oeufs		cerfeuil, persil, ciboulette
100 g de crême fraîche		1 pot de crême fraîche
sel, poivre, thym, laurier		4 jaunes d'oeufs dont un pour dorer
		sel, poivre

Mode de réalisation

Découpez les viandes en fines lamelles. Hachez les échalotes épluchées, le cerfeuil, le persil et la ciboulette. Dans une terrine, mélangez tous ces ingrédients, ajoutez une brindille de thym et 1 feuille de laurier. Salez, poivrez et mouillez avec le vin blanc. Couvrez la terrine et laissez mariner 12 h dans un endroit frais.
Abaissez les deux tiers de la pâte à la taille de la tourtière : foncez-là. Faites une abaisse plus petite avec le reste de la pâte.
Garnissez le fond de la tourtière avec les morceaux de viande égouttés ; recouvrez de la seconde abaisse ; soudez les bords à l'eau et dorez au jaune d'oeuf. Avec la pointe du couteau, découpez une cheminée au centre de la pâte.
Mettez à cuire 30 mn à four chaud.
Dans un bol, battez ensemble la crème fraîche et les oeufs, salez, poivrez et coulez cette préparation à l'intérieur du pâté, par la cheminée pratiquée sur le couvercle.
Remettez à four moyen pendant 25 à 30 minutes pour achever la cuisson.
Servez chaud.

Coupez les viandes en morceaux et passez-les à la machine à hacher avec une grille à gros trous.
Hâchez séparément les échalotes, le cerfeuil, le persil et la ciboulette. Dans une terrine, mélangez tous ces ingrédients, mouillez avec le vin blanc. Salez et poivrez. Couvrez la terrine et laissez mariner 12 h dans un endroit frais.
Abaissez les deux tiers de la pâte en lui donnant la forme d'un cercle de 20 cm de diamètre. Foncez-en une tourtière de même dimension ; étalez la farce sur le pâté et déposez par dessus une deuxième abaisse de pâte de même diamètre que le moule, soudez les bords à l'eau, dorez le dessus au jaune d'oeuf et pratiquez une ouverture au centre.
Mettez cuire 30 mn à four chaud.
Dans un bol, battez la crème fraîche et les trois jaunes d'oeufs, salez, poivrez et coulez cette préparation à l'intérieur du pâté, par la cheminée pratiquée sur le couvercle.
Remettez au four moyen pendant 20 à 25 minutes pour achever la cuisson.

Mises à part des différences dans les proportions, la nuance essentielle réside en fait dans le conditionnement de la viande, hachée grossièrement dans le pâté et coupée au couteau dans la tourte. Cet exemple montre les difficultés que rencontreraient ceux qui, refusant d'accepter sans vérification préalable les poncifs habituels, voudraient caractériser une réelle géographie des "spécialités" gastronomiques régionales de la France, surtout entre deux contrées voisines.

En 1972-73 (Fig. 48) les enquêteurs alsaciens ont très peu évoqué spontanément le pâté de viande (x). Par contre "la tourte des val-

---

(x) Ce qui n'exclut pas répétons-le, le maintien d'une certaine habitude de consommation, les mentions spontanées, dépendant en grande partie de la curiosité des enquêteurs, ne reflètent que très imparfaitement les situations réelles.

lées" a été signalée encore consommée à certains repas, surtout dans la vallée de Munster (x), vallée de la Fecht, et dans celles, plus ou moins parallèles, qui débouchent des Vosges dans la plaine (Thur, Bruche). La tourte (xx) et surtout le pâté lorrain ont été plus souvent mentionnés semble-t-il à l'ouest de la frontière linguistique, en particulier dans la Lorraine du centre. Il est vrai que jusque vers les années 50, mais surtout entre les deux guerres mondiales, le pâté figurait immuablement dans tous les menus de fête. Il s'agit d'une pâtisserie de forme plate, assez large qui entoure de sa pâte feuilletée de la viande de porc, de veau et parfois de lapin, mélangés et convenablement macérés avec des assaisonnements. Le pâté comme la tourte, au moins en Lorraine, se mangeaient chauds et au début du repas. Dans le menu traditionnel, avant d'être détrôné par les "bouchées à la reine", il suivait immédiatement le pot-au-feu et précédait le poisson.

2° Des consommations traditionnelles encore vivaces

Parmi les pâtisseries non sucrées traditionnellement confectionnées dans la France de l'Est, certaines comme la quiche au lard lorraine, la tarte à la flamme ou tarte flambée (Flammekueche) et la tarte à l'oignon (Zewelewaia ou zewelwai) alsaciennes ont vu leur consommation se maintenir et même, comme la tarte flambée, connaître un renouveau.

A l'origine elles étaient préparées avec de la pâte à pain et cuites au four familial, puis à celui du boulanger. La tarte à la flamme cuisait en cinq minutes, léchée par les flammes légères (d'où son nom) qui garnissaient l'entrée et le pourtour du four , avant la cuisson principale. Par contre la quiche au lard se cuisait moins bruta-

---

(x) Tourte de la vallée de Munster. Préparez une pâte feuilletée ; ayez une certaine quantité de viande, mi partie porc, mi-partie veau. Coupez en bouchées un morceau de pain blanc, ébouillantez-le avec quelques cuillerées de lait. Au bout d'un quart d'heure, exprimez le lait et gardez seulement le pain. Passez-le à la machine à hacher avec de l'échalote et du persil. Ajoutez à cette pâte de pain de la crème épaisse en assez grande quantité, plus un oeuf, du sel et du poivre. Coupez la viande en tout petits morceaux pour enlever toutes les peaux et les nerfs. Passez-la à la machine à hacher. Mélangez-y le pain, la crème, l'oeuf et les condiments.
Etalez un fond de pâte feuilletée sur la tôle à tarte, couvrez ce fond avec la viande et recouvrez d'un couvercle de pâte d'un diamètre un peu plus grand que le fond, puis collez à l'aide d'un pinceau mouillé ces deux parties de la tourte l'une contre l'autre, en les pinçant avec la pince à pâte.
Mettez au four et dorez la surface avec un jaune d'oeuf et un peu de lait. La farce diffère sensiblement de celle de la "tourte lorraine" mais peut-on écrire comme Carlos FISCHER (op. cit.) à qui est emprunté cette recette qu'elle est seulement le fruit de l'imagination gastronomique de la vallée de Munster ?"

(xx) Un regain de la consommation de la tourte, comme plat unique composé de morceaux de viande à bon marché, semblerait se manifester en 1973-74.

lement, après avoir défourné. Lorsque l'on compare les éléments principaux qui composent le quiche au lard, la tarte flambée et la tarte à l'oignon (tabl. 87) on note des différences essentielles dans l'élément dominant de la garniture. Dans la quiche c'est la "migaine" ou "meurotte" de crème et d'oeufs qui domine. Pour la tarte flambée c'est le fromage blanc et, dans une moindre mesure, les oignons. Ceux-ci, dorés au saindoux et ajoutés à une sauce béchamel, forment évidemment l'essentiel de la garniture de la tarte à l'oignon. Le lard fumé maison est partout présent quoique en quantité plus importante dans la quiche "au lard", coupé en petits dés ou encore, comme autrefois, en gros chevrons. Les variantes de détail sont innombrables et dépendent du tour de main des fabricants. Par exemple les tenants de la "vraie" quiche lorraine estiment que la crème y doit dominer (5 bonnes cuillerées pour un oeuf) pour la rendre onctueuse. "Selon le dicton, quand on la mange, tenant des deux mains une large portion, on doit révérence parler, avoir autant de cette migaine dans les narines que dans la bouche. Cette quiche doit être chovolotte, c'est-à-dire à peu près, onctueuse et grasse, glissante" (G. SADOUL, 1936). D'aucun se contentent de deux cuillerées de crème pour un oeuf et perdent ainsi en onctuosité ce qu'ils gagnent en couleur ! Dans la tarte flambée on utilise parfois un oeuf "en badigeon", entre la couche de fromage blanc et celle de crème fraîche. Cette dernière n'entre pas obligatoirement dans la composition de la tarte à l'oignon où, celui-ci peut ou ne peut pas, accompagné ou non de tranches de pommes, entrer dans la composition de la garniture de la tarte flambée. On touche encore ici la difficulté d'étudier les habitudes alimentaires envers les pâtisseries et le risque de déclencher une querelle... d'Allemand à chaque pas.

Autrefois, lorsque la cuisson du pain rompait l'ordinaire alimentaire, ces tartes servaient de plat de résistance, plus d'ailleurs à la sortie du four qu'aux repas principaux. On les consommait généralement brûlantes, arrosées d'un verre de kirsch, de vin gris du Toulois ou de vin sec d'Alsace, lorsqu'on en avait. Ce n'est que plus tardivement, lorsque les menus les plus humbles se sont étoffés, qu'elles ont été servies comme "entrées" les jours de fête ou lorsqu'on recevait des invités. Ces "entrées" sont encore actuellement relativement rares en semaine et même le dimanche car nous disait une jeune ménagère des confins alsaciens : "on trouve que souvent on est rassasié rien qu'avec elles". Lors de l'enquête 1972-73 une seule entrée parmi les trois considérées - la tarte à l'oignon - a fait l'objet d'une question mais les enquêteurs ont signalé spontanément la consommation de la quiche et de la tarte flambée dans certains cantons. L'habitude de consommer la tarte à l'oignon est éminemment alsacienne (Fig. 49) : la moyenne des familles consommatrices oscillant autour de 50 à 60 % dans les départements alsaciens contre moins de 10 % partout ailleurs et surtout dans l'Ouest lorrain. C'est une entrée, essentiellement confectionnée à la maison, et la carte de fabrication familiale serait, en tous points, semblable à celle de sa consommation, sauf dans les villes et surtout les grandes agglomérations alsaciennes (Tabl. 83 et 84) où la tarte à l'oignon est largement commercialisée. Dans les milieux ruraux (Tabl. 82), le contraste est saisissant entre l'Ouest lorrain (3 % de familles consommatrices dans le Bassigny, le Barrois et la Woëvre) et le centre de

l'Alsace (64 % dans le vignoble, 66 % entre le Rhin et l'Ill). Le même contraste se retrouve tant dans les villes petites et moyennes (tabl. 84) et les grandes agglomérations lorraines et alsaciennes (tabl. 83) qu'entre les cantons industriels de la Sidérurgie et ceux des Houillères (Tabl. 85) (par exemple 8 % des familles sont consommatrices dans le canton de Briey contre 40 % dans celui de Forbach II).

Eléments	Quiche		Tarte flambée		Tarte à l'oignon	
pâte de pain	à l'origine	200 g	à l'origine	300 g	à l'origine	250 g
levure	oui	-	oui	-	oui	-
beurre	oui	100 g	oui	50 g	oui	60 g
oeufs	oui	4 à 6	pas toujrs	1	oui	2 ou 3
crême fraîche	oui	1 bol	oui	pet.pot	oui	un pot
lard fumé	oui	250 g	oui	100 g	oui	100 g
fromage blanc	--	--	oui	200 g	--	--
oignons	--	--	oui	100 g	oui	300/400
huile de colza	--	--	oui	1cuil.à soupe	--	--
sel	peu	-	peu	-	peu	-
poivre	peu	-	peu	-	peu	-
muscade	peu	-	peu	-	peu	-

+ pour 5 à 6 personnes environ

TABLEAU 87 - PRINCIPAUX ELEMENTS COMPOSANTS HABITUELLEMENT LA QUICHE LORRAINE, la TARTE FLAMBEE et la TARTE à l'OIGNON ALSACIENNES.

L'habitude de consommer la tarte flambée semble localisée surtout dans le Nord-Est de l'Alsace (x) (Fig. 50). C'est une habitude ancienne remise à la mode récemment. Les témoignages abondent "il y a cinquante ans, la tarte flambée se faisait dans toutes les familles paysannes ; actuellement on va la manger au restaurant le samedi soir" (Monswiller, canton de Saverne). "Une habitude alimentaire fréquente dans ce village est la tarte flambée chaque samedi soir" (Friedolsheim, canton de Dettwiller). "un peu oubliée avec la baisse de la cuisson du pain à domicile, cette galette de pâte de pain recou-

(x) Les mentions indiquées spontanément ne peuvent donner, répétons-le, qu'une image très imprécise de l'importance du nombre des familles consommatrices mais dans le cas de la tarte flambée la localisation est particulièrement nette.

verte de fromage blanc et lardons cuite à la flamme dans le four à pain, a retrouvé beaucoup d'amateurs et se mange dans certains restaurants cuite au feu de bois" (Oberroedern, canton de Soultz-sous-Forêts). "Développement spectaculaire de la consommation en famille et au restaurant de la tarte flambée, flammenkuche d'autrefois" (Behlenheim, canton de Hochfelden). Certains villages ne semblent pas encore être at-

Cantons	Dpt	%	Cantons	Dpt	%	Cantons	Dpt	%
Arracourt	54	32	Vaubecourt	55	38	Bains-les-B.	88	29
Baccarat	54	23	Cattenom	57	25	Charmes	88	27
Colombey	54	25	Pange	57	21	Chatel	88	30
St-Nicolas	54	30	Saales	67	58	Coussey	88	36
Fresnes/W.	55	22	Melisey	70	27	Monthureux	88	31
Stenay	55	38	St-Loup s/S	70	25	Senones	88	42

TABLEAU 88 - PROPORTION de FAMILLES CONSOMMANT de la QUICHE au LARD DANS CERTAINS CANTONS de l'EST LORRAIN (mentions spontanées des enquêteurs)

teints par le renouveau : "depuis une quinzaine d'années les gens ne cuisent plus leur pain, l'installation du boulanger a fait disparaître complètement les fours familiaux ainsi que l'habitude de la tarte flambée et des plats mijotés au four", écrit l'instituteur de Ohlungen dans le canton de Haguenau où, pourtant, 92 familles (40 % de celles concernées par l'enquête) sont signalées consommer de la tarte flambée. Plusieurs enquêteurs mentionnent la cuisson au feu de bois (Gundershoffen, canton de Niederbronn-les-Bains).

La consommation de la quiche au lard traditionnelle à la Lorraine s'y est largement maintenue (Fig. 50) débordant même sur l'Alsace où les enquêteurs la désignent souvent sous le vocable de "quiche lorraine". La majorité d'entre-eux a signalé son maintien dans une proportion parfois importante dans certains cantons de l'Est lorrain (tabl. 88) (x) atteignant assez souvent plus du tiers des familles dans le département des Vosges. La quiche actuelle n'a pas, comme autrefois la vraie quiche paysanne, la dimension d'une petite roue de chariot et son fond n'est plus fait de pâte de pain mais elle doit toujours être mangée brûlante, au début du repas, arrosée d'un vin gris qui n'est plus que rarement de Lorraine.

(x) En 1969-70 dans 60 ménages "jeunes" la quiche était consommée régulièrement dans 25 % d'entre-eux, rarement dans 48 %-27 % n'en mangeaient jamais-15 % la faisaient de préférence hiver comme été, en semaine-37 % le dimanche et 22 % indifféremment.

3° Une consommation nouvelle en expansion

En 1892 A. de LAZARQUE comparait la pizza à la tarte ou tourte aux oignons alsacienne : "A Nice, écrivait-il, on fait grand cas d'une tourte analogue, appelée en patois nicard pizzaladière, avec cette différence que l'huile y remplace le beurre et la crème, et qu'au lieu de petits morceaux de lard on y sème des anchois découpés et des olives salées après avoir ôté aux uns les arêtes, aux autres les noyaux" (op. cit. p. 63). "Plat unique" comme la quiche, les tartes flambées ou à l'oignon, la pizza méditerranéenne conquiert brillamment droit de consommation dans la France du Nord-Est (Fig. 51). C'est d'abord dans le Pays-haut, qui compte actuellement deux, voire trois générations d'Italiens implantés, que la consommation de la pizza s'est d'abord répandue grâce aux mineurs et ouvriers de l'industrie sidérurgique. Elle est restée longtemps limitée aux contrées industrielles. Actuellement "le phénomène pizza" a conquis les villes et même les cantons plus campagnards, pour d'autres raisons que plusieurs enquêteurs ont indiquées spontanément lors de l'enquête de 1972-73 : habitude prise lors "d'un voyage dans le Sud de la France" "de vacances" "d'un voyage des jeunes en Italie". Hormis les ouvriers italiens, certains fonctionnaires ont pu aussi l'apporter : ainsi à Hegenheim, canton de Huningue en Alsace du Sud, sur la frontière allemande où "les douaniers venant du midi de la France ont apporté (entre autre) la pizza, adoptée et consommée à peu près régulièrement par 40 % de la population". Pourtant c'est la commercialisation qui semble être un facteur décisif de la consommation actuelle : "on consomme la pizza parce qu'exposée en magasins" (Fameck), "depuis l'ouverture de plusieurs supermarchés dans la région" (Kertzfeld, Benfeld", "tentés dans les fêtes et les magasins à grande surface" (Guebwiller), "parce que fabriquée par un traiteur sur place" (Saint-Mihiel), "parce que commercialisée dans les grands magasins et vantée par la publicité, la presse et la télévision" (Niederbronn-les-Bains), "parce qu'on l'achète toute prête" (Saulnes). Ceux qui la fabriquent le font "d'après des recettes de journaux" (Ottwiller, Durlingen), mais le plus souvent communiquées de bouche à oreille. Il n'est pas facile d'apprécier l'ampleur et la régularité de cette consommation. Si les Italiens font souvent la pizza régulièrement le dimanche, l'attitude des autochtones ou réputés tels est variable. Dans les contrées industrielles "la consommation de la pizza est fréquente même dans les ménages âgés, mais elle est surtout adoptée par les jeunes" (canton de Forbach II), sa consommation est généralement "bien adoptée" (Nilvange). Dans les cantons ruraux et les petits villages, "elle gagne des adeptes surtout dans les milieux non agricoles" (Montiers-sur-Saulx, Meuse), "sa pénétration est fort lente" (Dompaire, Vosges), "on la consomme parfois, de temps en temps, rarement, quelquefois" (Cattenom, Moselle), "rarement et comme curiosité" (Begnecourt, 137 h, Vosges), "on essaie et parfois on adopte". En fait, 70 % des cantons ont fourni spontanément mention de familles consommatrices en proportion variant de quelques pourcentages à 25 voire 35 % de celles concernées par l'enquête. La consommation de la pizza n'est plus limitée aux Méditerranéens des contrées industrielles et des villes, et se diffuse bien plus largement, d'une manière assez inégale semble-t-il, selon la naissance ou l'existence de points de cris-

tallisation (groupe de jeunes, présence d'Italiens ou de Méridionnaux, habitude de partir en vacances des habitants, etc..) et de diffusion (magasins de vente, restaurants, traiteur sur place). Notre base cartographique est par trop insuffisante pour permettre d'expliquer les différences qu'on relève entre les échantillons de certains cantons apparemment semblables. Si dans certains groupes de familles rurales la consommation de la pizza n'est pas mentionnée, dans d'autres, d'activités identiques, 10 à 15 % des familles, voire plus, déclarent la connaître et la consommer assez régulièrement. Sans nul doute, les jeunes ruraux, durant leurs vacances d'étudiants, doivent contribuer largement à répandre l'habitude de consommer "une tarte" qui, sa garniture adoptée et appréciée, n'a finalement rien d'insolite et rappelle, comme le notait si bien A. de LAZARQUE, d'autres préparations traditionnellement consommées dans la France du Nord-Est.

°

° °

B I B L I O G R A P H I E

1 - C. THOUVENOT - LE PAIN PAYSAN dans la FRANCE RURALE de l'EST dans Cahiers de Nutrition et de Diététique, p. 13 à 21, IV, 4, 1969 et p. 17 à 20, V, 1, 1970, PARIS, P. u. f.

2 - C. FISCHER - GASTRONOMIE MUNSTERIENNE
Extrait de l'Annuaire de la Société d'Histoire du Val et de la ville de Munster, TXVI, 1961.

3 - I. KOHLER - LA CUISINE LORRAINE
1974, PARIS, Solar, Lorraine Alsace Diffusion

C H A P I T R E I X

LA CONSOMMATION des BOISSONS (x)

L'eau fraîche de la "fontaine "(la source) ou du puits resta longtemps, de gré ou de force, la boisson habituelle d'une majorité de consommateurs. Elle fut la boisson presque exclusive des femmes et des enfants, ceux-ci se sentant devenir des hommes lorsqu'ils avaient droit à de l'eau rougie ! Hormis dans quelques pratiques coutumières aujourd'hui disparues (xx) , l'eau était une boisson tellement habituelle qu'on n'en parlait guère : "Ce n'était que lorsqu'elle manquait au puits qu'on la trouvait agréable à boire" nous disait un jour un vieux paysan de la Vôge. Aussi, paradoxalement, "l'eau simple" n'apparaîtra ici qu'en filigrane au détour des quelques pages consacrées au vin, boisson devenue principale dans toutes les catégories sociales, ou aux diverses boissons de complément. Pourtant, elle sera toujours là, composant et "mouillant" même abondamment le vin et ses succédanés, entrant largement (trop largement au gré de certains) dans la fabrication d'un nouveau venu, le café, ou d'anciennes "infusions" comme la bière et les tisanes. Exclue en partie seulement de l'eau-de-vie, elle ne sera - quoi que puissent en penser ses détracteurs (xxx)-jamais visible mais toujours présente, un peu comme l'Arlésienne de BIZET.

(x) La documentation de ce chapitre est essentiellement rurale et particulièrement lorraine. Sauf pour les eaux-de-vie (cf. infra) aucune question n'a été posée sur la consommation des boissons dans l'enquête statistique de 1972-73. L'évolution de la consommation du vin en milieu urbain dans la deuxième moitié du XIXe siècle a été étudiée par Anne GOLZNE : CONSOMMATION ALIMENTAIRE A NANCY de 1851 à 1901 (pain, vin, viande), essai d'étude quantitative. Mémoire de maîtrise d'histoire contemporaine, 1974, Université de NANCY II.

(xx) Certaines eaux "spéciales" faisaient parfois partie du code de politesse rustique. Ainsi, vers 1830, dans la Meuse Ardennaise, on offrait le "café blanc" non sucré qui remplaçait l'eau dans les ménages les plus aisés. "Un visiteur entrait-il chez vous à cette époque, vite la ménagère ou la servante, courait, à environ 1 500 m du village, pour puiser à une fontaine une eau spéciale, qui passait pour être particulièrement fraîche et suave. S'empresser d'aller à cette fontaine, c'était faire honneur à son hôte, lui témoigner tout le grand plaisir qu'on avait à le recevoir". Dans les ménages plus modestes "il y avait toujours à l'un des angles de la cuisine reposant sur une étagère ou une planche, une grande cruche pleine d'eau et à côté un pot ou mieux une chope (A. MEYRAC). Cet usage se serait perpétué jusqu'à la fin du XIXe siècle.

(xxx) La plaisanterie habituelle d'un humoriste de la Montagne vosgienne : "Nous, Vosgiens, on a des estomacs de fer, aussi on n'aime pas l'eau, parce que ça rouille" est plus qu'une boutade, autant qu'on puisse en juger par certaines habitudes de consommation montagnarde encore perceptibles aujourd'hui ! (cf. infra).

LE VIN

Exception faite des régions vitiroles, côtes de Moselle, de Meuse et vallons avoisinants, le vin n'était pas, au moins jusqu'à la fin du XIXe siècle, la boisson de base dans les campagnes lorraines même si l'augmentation de sa consommation était évidente, en particulier depuis la Révolution. Deux facteurs favorisèrent cette augmentation globale: la montée de la production des vins locaux dans la première moitié du siècle et l'invasion des vins du midi, surtout à partir des années 1865-70. Toutefois les progrès de la consommation furent inégaux selon les classes sociales et restèrent longtemps limités, surtout pour les "bons vins", à des moments exceptionnels de la vie de nombreux consommateurs.

1° Une consommation en progrès

Dès 1806, MARQUIS estimait que l'usage du vin, presque inconnu dans les campagnes de la Meurthe avant 1789, y était devenu très fréquent. L'enquête officielle de 1829 (1), constatait aussi cette augmentation et l'attribuait à la plus grande aisance et surtout au bas prix du vin local consécutif à une série de bonnes années (1826, 27 et 28). En 1849 (2) l'enquête sur les boissons notait "que la consommation du vin presque inconnue dans les campagnes trente ans auparavant y était au contraire très répandue". Les notables, qui répondaient à l'enquête agricole de 1866, estimaient que dans toute la Lorraine elle était générale car les droits ne l'arrêtaient pas.

Sensible depuis 1810, l'augmentation relative de la consommation du vin était la conséquence de l'extension des superficies plantées en vigne et de l'adoption de plants dits "de grosse race" (enquête de 1829). Avant 1789, la culture de la vigne, strictement réglementée, restait soigneusement limitée aux côteaux pierreux et aux terrains en pente d'un accès difficile à la charrue et reconnus peu propres à la culture des grains. Depuis 1790 "la libertée indéfinie de disposer de la propriété" étendit les plantations de vignes à d'excellentes terres à blé et même à des prairies basses. Dans le seul département de la Meurthe, la vigne gagna près de 5 000 hectares entre 1788 (12 710 ha) et 1860 (17 539 ha) (3) surtout dans la première moitié du siècle et dans les arrondissements déjà viticoles de Toul, Nancy, Pont-à-Mousson et Lunéville mais aussi dans les villages qui autrefois ne produisaient pas. L'adoption de plants dits "de grosse race" gamet, liverdun qui se substituèrent au pinot se traduisit par une forte augmentation du rendement au détriment de la qualité. Ces plants rapportaient trois fois plus, 100 hl à l'hectare dans les bonnes années contre seulement 50, voire 20 hectolitres pour les plants de "petite race" (enquête sur les boissons 1849).

Dès les années 1860-65, les vins du midi, emplo-

yés jusque là pour renforcer les vins locaux (x) dans les mauvaises années, commencèrent à parvenir en masse, apportés par le chemin de fer et se substituèrent, après 1870 surtout, aux vins de pays qui connaissaient des difficultés naturelles et commerciales. Le rendement diminua à cause du mildiou qui attaquait les vignes depuis 1866-67 (BON CULTIVATEUR de l'EST, 1879), et du phylloxera qui apparut en 1896 dans le vignoble de cru de Thiaucourt. La Lorraine annexée, grosse consommatrice avant 1870, n'importait plus, les douanes allemandes percevant 20 F sur 100 kg de vin frais, fut compris. Dès 1879, le BON CULTIVATEUR constatait que les petits vins lorrains étaient délaissés au profit de ceux du midi parce que l'acheteur ne pouvait plus les payer ce qu'ils coûtaient. A partir de 1890 (4) la perte des débouchés locaux s'accentua et se traduisit par une augmentation de la consommation surtout dans les bonnes années, chez les vignerons qui vendaient moins et chez les non producteurs qui achetaient de plus en plus de vin du midi à meilleur marché et saisirent vite l'immense avantage de ceux-ci : "En 1907, écrivait un négociant lorrain, j'envoyais à des vignerons des environs, de Narbonne, deux fûts vides. Ils m'en retournaient un rempli de vin, ainsi pour le bois et la futaille on avait son contenu" (J. BOHIN op. cit chap. II, 75). Les vins méridionaux étaient plus lourds et colorés; leur degré alcoolique était bien plus élevé. Les cultivateurs, obligés de fournir la boisson à leurs domestiques, les préfèraient et réalisaient une bonne économie en les mouillant largement. Les aubergistes et les cantiniers en profitaient pour doubler, voire tripler leurs stocks et... leurs bénéfices, à tel point que certains d'entre-eux devaient prendre une enseigne "au café du vin sans eau" pour attirer la clientèle (G. GOBRON, HISTOIRES LORRAINES T.I p.138). La possibilité de payer deux, trois, voire quatre mois après la livraison, s'ajoutait encore à l'avantage du prix. Les cultivateurs pouvaient recevoir leur vin à domicile ou à la gare la plus proche, tandis qu'avant l'arrivée des vins du midi, ils devaient aller en octobre dans le vignoble avec des chariots, faire remplir leurs tonneaux et les ramener le soir. Ils échangeaient souvent de la paille, du foin, du blé contre le vin. Ainsi les Côtes de Meuse ravitaillaient la plaine de la Woëvre et la vallée de la Meuse tandis que les Côtes du Toulois servaient les villages agricoles de la Haye. Dès 1900, les pays viticoles eux-mêmes voyaient arriver les camions des négociants qui amenaient les vins du midi. En 1907, à Fresnes-en-Woëvre, chef-lieu de canton viticole, sur cent clients d'un café, à peine deux demandaient encore des vins de pays (J. BOHIN). Dans un canton non viticole de la Vôge, le vin dit de pays (des Vosges, de Haute-Marne et

---

(x) "Quelques marchands néanmoins mettent les vins les plus durs et les plus chargés en couleur avec ceux de la Bourgogne ou du Languedoc et les vendent avec avantage dans la Belgique" (Rapport du Préfet MARQUIS 1806) "Dans les mauvaises années, on est en quelque sorte forcé surtout dans les localités peu propices, de mélanger une faible quantité de Saint Gilles (Languedoc) avec les vins indigenes pour leur donner de la vinosité" (BOUVIER - Essai d'oénologie statistique du département des Vosges 1834).

surtout de Meurthe et Moselle) qui représentait encore presque 50 % des ventes du marchand de vin en 1895, tombait au-dessous de 10 % en 1902, à moins de 5 % en 1911 et devenait nul en 1914. Après 1918, les vins du midi supplantaient le vin de pays et bien rares étaient les habitants qui buvaient encore le vin de leur vigne. (G. HOTTENGER, op. cit. chap. II, 81).

Ainsi après 1870, la commercialisation s'intensifiait et popularisait l'usage du vin. Tandis que sous le Second Empire le trafic de celui-ci était un quasi-monopole des marchands en gros, souvent installés dans les petits bourgs, à partir de 1876, leur syndicat de défense (x) - fondé la même année - se plaignait des concurrents marrons, employés de chemin de fer, curés, retraités, représentant non patentés qui vendaient directement les vins des propriétaires récoltants du midi, envahissaient les localités et faisaient une concurrence redoutable à leur commerce. A partir de 1890, les syndicats agricoles qui faisaient venir du vin pour leurs adhérents étaient dénoncés. En 1880 à X..., en 1910 à N... c'était le curé de la paroisse qui faisait ouvertement le commerce du vin, allait lui-même reconnaître la marchandise en gare et la faisait livrer à ses pratiques... En 1901, un ancien employé de la Compagnie des Chemins de Fer de l'Est, trouvait le moyen de se faire transporter gratuitement ainsi que les marchandises qu'il vendait. Les ventes directes par "prospectus alléchants du midi" par de "nombreuses réclames qui remplissent les journaux, annonçant des vins à des prix dérisoires de bon marché" témoignaient, selon les marchands de vin en gros, de l'activité commerciale intense des "boriquailleurs" du midi qui ne reculaient devant aucun moyen pour faire consommer "leur ignoble cuisine" et "se servaient de certains titres électifs pour favoriser leurs affaires". Quoi qu'il en soit c'était le début de la banalisation du produit sur la table des moins nantis. Toutefois, le bon vin surtout, gardait encore un certain prestige. De nombreux dictons, expressions et sobriquets plus guère employés maintenant en témoignaient. Les hardis buveurs, de Bruley, dans le Toulois, lui attribuaient des vertus morales et bénéfiques pour l'au-delà :

"Celui qui boit bien dort de même
"Celui qui dort bien ne songe pas au mal
"Celui qui ne songe pas au mal ne pêche pas contre Dieu
"Celui qui ne pêche pas contre Dieu sera sauvé
"Donc, celui qui boit bien sera sauvé

Les Lorrains allemands eux, étaient plus terre à terre :

"Trink i so hink i (si je bois je boite)
"Trink i nit so hink doch (si je ne bois pas je boite quand même)
"Liewer trinke un hinke (mieux vaut donc boire et boiter)
"As nit trinke un doch hinke (que ne pas boire et boiter quand même

Le vin était l'elixir de la bonne entente, de la chaude amitié : "Plutôt une vie sans garce et sans catin qu'un seul petit jour sans vin" "Sans le cordial vin gris nous serions tous ennemis!" "Le bon vin se boit à plusieurs, ça n'est pas comme l'eau". Avoir du vin régulièrement c'était

---

(x) Registre des délibérations du Syndicat du Commerce en gros des vins et spiritueux de Meurthe et Moselle (1876-1939)

devenir à l'aise : "Un pauvre n'a pas de pain dans la maie, pas de vin dans le cellier, pas de grosses fèves sur les greniers". Le Lorrain, hélas, s'apercevait que "l'étiquette ne faisait pas le vin" et n'aimait pas qu'on vînt "tremper ses soupes dans son vin" (fréquenter sa femme jusqu'à ce que naissance s'ensuive). Quelques buveurs cherchaient encore à se justifier d'agapes dont les femmes étaient généralement exclues "Il y a trop de vin pour dire la messe et il n'y en a pas assez pour faire tourner les moulins! Alors il faut le boire" "L'avoine aux chèvres, le vin aux femmes c'est du bien perdu". De nombreuses expressions caractérisaient les ivrognes impénitents en patois ou en dialecte "Eul on boirot auchtant qu'in eveque on benirot" (Il en boirait autant qu'un évêque en bénirait); "Eul ost si piein que le diabe n'onterrot m' dos sai pée" (Il est si plein (rempli) que le diable n'entrerait pas dans sa peau); "Eul ost bochi comme eune botoyie de champagne" (Il est bouché comme une bouteille de champagne) "Er schüett's nit in d'Schuech (Il ne le verse pas dans ses souliers) "Er hett liewer e liter win, as e Tritt vum e Esel" (Il préfère un litre de vin au coup de pied d'un âne) "Er het d'Lewer uf de Sunnesitt" (Il a le foie exposé au soleil)... G. RICHARD (op. cit, chap. II, 96) a relevé des sobriquets qui disparurent progressivement lorsqu'ils ne devinrent pas des noms patronymes. En Meuse Bacchus, Pinard, Boivin, Pichevin, Cobré (en patois coude qui se lève) Hochecorne (qui lève volontiers la corne à vin) Lavineau, Boudailles (bouteilles) Broquilles (deux setiers), Latrogne. En Moselle Pepeye, qui a la pépie, Galat de goulot, par extension qui aime la bouteille, Pot de vin, Chopenou, Bouvin, qui aime boire et par dérision Boisleau. Dans les Vosges, Bacchus, Pochard, Laribotte, Lichon (qui "liche", boit bien).

2° Une augmentation variable selon les classe sociales

Les gens très aisés buvaient du vin ordinairement, soit qu'ils le faisaient produire, soit qu'ils l'achetaient aux vignerons ou aux négociants. DIDELOT (1778), notait que, dans les Vosges, il y avait quelques particuliers assez riches pour avoir du vin une ou deux fois par jour. Dans le Vignoble sous-vosgien, en 1784, les cultivateurs très aisés, les gens de métier buvaient, ordinairement, un vin blanc plus ou moins vieux de deux ou trois années selon la réussite des vendanges (LORENTZ). Les riches du Toulois, en 1824, buvaient un vin déjà vieux produit par les meilleurs côteaux voisins, les départements limitrophes et même les contrées les plus lointaines comme le Comté ou la Bourgogne (N. LECLERC). Dans l'Arrondissement de Lunéville, selon SAUCEROTTE (1833), les cultivateurs aisés, les propriétaires, usaient généralement de vin de pays et J.B. DEMANGEON estimait (1837) que les adultes des classes aisées vosgiennes buvaient sec mais avec assez de modération en famille pour que la demi-bouteille suffise ordinairement aux hommes. On arrosait le dîner et le souper avec le vin de pays dans la plaine et en partie avec le vin d'Alsace et du Comté dans les régions limitrophes de ces deux contrées; en cas de visite, les vins étrangers, principalement ceux du Comté, de Bourgogne, de Bordeaux, de Champagne succèdaient aussi à discrétion pour le déssert à ceux du pays.

Les vignerons buvaient du vin mais en abusaient rarement, remarquait J.C. BRAULT, 1827, aux environs de Metz. La plupart du temps

lorsque celui-ci se vendait bien, ils se contentaient du produit de deuxième cuvée. Certains, moins bien nantis, surtout lors des mauvaises années, étaient obligés de tout vendre pour acheter du blé (D. BARREY 1855). Néfaste à leurs affaires la mévente de la fin du siècle intensifia paradoxalement dans une certaine mesure, leur consommation. Avant 1850, les tâcherons de la vigne pouvaient seulement prétendre boire du vin au moment de la vendange et même certains propriétaires n'offraient que de l'eau! En 1837, dans les cantons viticoles vosgiens de Mirecourt et de Neufchâteau, les porteurs de tendelins (hottes) et les voituriers avaient du vin à volonté, les vendangeuses nourries en recevaient un ou deux verres à midi, celles qui ne l'étaient pas, un verre le matin au départ et un verre à midi. Même après 1870, les tâcherons, en Lorraine Allemande, ne buvaient pas de vin à table jusqu'au jour où ils pouvaient louer ou acheter un arpent de vigne. Exceptionnellement, à la foire d'automne par exemple, ils pouvaient recevoir une bouteille de l'employeur. En cas d'extrême utilité, maladie ou fête, il pouvaient en acheter une à deux marks, soit l'équivalent de deux journées de travail (HERFELD op. cit chapitre II, 97). Pourtant dans le vignoble lorrain la situation évolua après 1860, le Dr Bancel affirmait en 1866, que, dans le Toulois, le vin était la liqueur usuelle et qu'il était accessible à tous les travailleurs, sauf dans les mauvaises années. Vers 1900, les ouvriers se faisant plus exigeants et le vin se vendant mal, la boisson tint une large place dans leur nourriture. Nourris, ils buvaient du vin à volonté à chaque casse-croûte et à chaque repas. Non nourris, ils recevaient néanmoins deux bouteilles de vin par jour, souvent il est vrai de deuxième cuvée, en plus de leur salaire (J. BOHIN).

Les artisans et gens de métiers ont toujours été réputés bons buveurs. LORENTZ (1784) leur reprochait de perpétuer "l'ancienne coutume de boire sans soif et de manger sans faim, entre les repas comme si les plaisirs de la bouteille étaient les seuls qu'ils connaissaient". Un siècle plus tard, vers 1874, dans la région Sous-Vosgienne, le Dr. SHOELHAMMER les accusait aussi de boire "tout le temps". Peut être faudrait-il nuancer ces affirmations qui visaient seulement certains corps de métier et une consommation plus "cabaretière" que familiale. Dans la Vôge (x), après 1870, si les artisans du feu, charrons,

---

(x) Les indications chiffrées qui suivent, tant pour les artisans que pour les curés, instituteurs ou cultivateurs petits ou grands, ne doivent pas être considérées comme des moyennes de consommation de portée générale. Elles sont extraites de deux sources de documents que nous avons analysé chez un marchand de vin de la Vôge: UN GRAND LIVRE qui portait les comptes des clients fidèles et un JOURNAL où était noté, jour après jour, tous les achats. Ce dernier indiquait le nom du client, la quantité de vin vendu, son prix à l'hectolitre, son origine et son conditionnement en fûts ou en bouteilles. La mention du degré n'apparut qu'en 1934. LE GRAND LIVRE permettait de suivre les comptes de certains clients fidèles dont les adresses et les professions étaient assez souvent indiquées par le négociant. 71 comptes ont été suivis : 33 de cultivateurs et manoeuvres agricoles, 23 d'artisans et d'ouvriers, 15 de notables non agriculteurs (médecins, curés, instituteurs). Quelques-uns étaient des comptes familiaux, le fils succédant au père, et s'étendaient sur des périodes de 20 à 50 ans. Nous n'avons pas tenté d'établir des moyennes d'achat selon l'importance des familles (facile à discerner à l'aide des fiches nominatives de recensement) parce que les consommations, surtout chez les cultivateurs, dépendaient plus, des travaux à effectuer, du nombre d'aides occasionnels ou permanents, que du nombre d'enfants, même d'âge déjà adulte, qui composaient la famille.

forgerons, maréchaux ferrants, étaient tous des acheteurs importants, d'autres, maçons, boulangers, bourreliers, cordonniers, étaient aussi de bons consommateurs. Il faut songer que les premiers surtout, même s'ils faisaient des "métiers à boire" avaient souvent des aides, recevaient généralement les clients, et qu'offrir la "goutte" ou le "canon" faisait partie du rituel campagnard. Avant 1914, ils achetaient souvent plus de 500 l., parfois 1.000 l. par an en 4, 5, 6 fois et étaient moins tributaires que les paysans du rythme saisonnier des travaux ruraux, quoique certains d'entre eux fissent leur réserve (5 à 6 tonneaux) fin novembre lorsqu'ils étaient réglés par leurs clients cultivateurs. Leurs consommations variaient au cours de leur vie en raison de leurs ressources et de leurs activités. A leur début, s'ils n'étaient pas nantis du fonds de leur père, il consommaient à peine 200 l. l'an, puis les affaires marchant mieux, ils consommaient plus. Parfois les difficultés de payer surgissaient,les achats diminuaient, se fractionnaient, des intérêts de la dette étaient perçus par le négociant.(5) Les artisans, lorsque les affaires allaient bien, semblaient plus enclins que les cultivateurs à acheter des vins plus fins pour "les mettre en bouteilles". On peut suivre, dès 1878 le cas, il est vrai exceptionnel, d'un maçon qui s'offrait 33 litres de Bordeaux à 80 centimes (ordinaire 40) en 1883 - 61 litres de vin de Bruley à 62 centimes (ordinaire 38) en 1885, 65 litres de vin de Toul à 50 centimes (ordinaire 35) en 1891, 61 litres de ce même vin à 60 centimes et 43 litres de Beaujolais très peu consommé à la campagne en 1893. Généralement la plupart des artisans ne consommaient qu'exceptionnellement du "gros vin" ou du "Narbonne", 10 à 15 centimes plus cher que le litre de vin ordinaire, ou du "gris de Toul". Ce n'est qu'entre les deux guerres mondiales que certains artisans s'offrirent plus facilement des bons vins, de Bordeaux, d'Anjou et même de Châteauneuf du Pape pour les évènements exceptionnels qui émaillaient leur existence (baptême, communion et noces). Ce sont eux surtout qui consommaient les vins d'Algérie de 12° que les paysans n'aimaient guère, sauf pour les couper largement d'eau car disaient-ils, "ils donnaient le coup de bambou".

Les curés de campagne étaient souvent des amateurs éclairés surtout lorsqu'ils étaient issus de familles aisées. En 1882, dans la Vôge, le curé de la paroisse où excerçait le marchand de vin, était doté d'une fortune personnelle, et recevait beaucoup. Il achetait de 1000 à 1700 l. en 5 à 7 fois l'an. C'était un grand amateur de vin de pays : Côte de Toul, vin de Bruley, de Mirecourt, de Bourbonne, de Neuviller. Certaines années il ne consommait que celui-là. Il se procurait aussi de l'excellent Bourgogne et du Meursault. Son successeur, d'origine plus modeste, ne consommait que 300 à 500 l. en 3 à 5 fois l'an. Amateur lui aussi de vin de pays, du Toulois et de la Haute Marne, il s'offrait le luxe, à son arrivée en 1900, de deux bouteilles de Champagne à 4 F. Entre les deux guerres, le curé qui le remplaçait était un amateur de vins de crus. A partir de 1931, il commandait régulièrement des vins mousseux de Touraine (6 bouteilles en 1931, 5 en 1932, 25 en 1933, 25 en 1935, 50 en 1936, 50 en 1937) du Gevrey Chambertin (52 litres à 6F 50 en 1935 : ordinaire 1F 50) du Châteauneuf du Pape à 5F 50 la même année. En 1937, 15 bouteilles de Saint-Estephe 1929 à 9 F, 15 de St Emilion à 10 F, 15 de Côtes de Beaune 1928 à 13 F alors que le litre de vin ordinaire valait 2F 40. A cela s'ajoutait à la même

époque - début mai - 12 bouteilles de Champagne à 12 F.

Les instituteurs étaient des acheteurs plus modestes "Mademoiselle l'Institutrice" achetait son fût de 50 à 60 l. à l'année, souvent à l'époque de la fête. Avant 1900, selon leurs habitudes et leurs ressources, les "maîtres" consommaient 100 à 300 l. 2 ou 3 fois l'an, achetaient occasionnellement du "bon vin" de pays de Toul ou de Bruley. Sauf cas exceptionnel, ils étaient rarement amateurs de Bourgogne blanc ou de Bordeaux rouge. Parfois certains d'entre eux se procuraient 3 bouteilles de Champagne en 3 fois... Après la première guerre, et à condition qu'ils aient consommé seuls, ils disposaient de 3/4 à 1 l. de vin par jour (250 à 400 l. à l'année).

Chez les cultivateurs et leurs aides occasionnels la consommation du vin était habituellement limitée à la période des grands travaux. En 1826, MATHIEU DE DOMBASLE, dans sa ferme pourtant proche du vignoble de Bayon, buvait peu de vin et n'en donnait pas à ses tâcherons, sauf pendant la fenaison et la moisson, et au premier dimanche de chaque trimestre à l'occasion d'un banquet qu'il offrait à tous ses ouvriers et au cours duquel il distribuait primes et gratifications. Dans la Plaine vosgienne vers 1837, on donnait généralement, pendant la fenaison et la moisson, un litre pour trois hommes à chaque repas, une bouteille plus petite, pour les femmes et les jeunes ouvriers. Les batteurs, l'hiver, recevaient du vin à tous les repas, vers 7-8 h., à midi et à 5-6 h. du soir (J.B. DEMANGEON). En 1853, dans la Meuse, en dehors des milieux viticoles, on ne buvait que peu de vin, la laboureur aisé achetait pour l'époque des grands travaux et pour la fête patronale (H. LABOURASSE). Dans le canton de Saint-Nicolas-du-Port chaque individu recevait, pendant les grands travaux, deux verres de vin à 4 heures du matin et à midi, lorsqu'il y en avait en abondance. On n'en buvait pas l'hiver (Dr. BARREY, 1855). Dans le canton de Nomeny, en partie viticole il est vrai, la consommation journalière en 1867, de la majorité des fermiers aisés, était évaluée à 1 l., 1 l.5, elle pouvait varier entre 0 l.5 et 2 l.5. Celle des petits propriétaires cultivateurs était de 1 l. en moyenne, variable entre 0 l.3 et 2 l.. Les ouvriers agricoles nourris à la ferme, buvaient entre 0 l.3 et 1 l. généralement 0 l.80, tandis que la consommation des journaliers oscillait entre 0 l.50 et 2 l.25, la plupart du temps elle se situait autour d'un litre 1/4 (ARCH. DEP. NANCY Wn 503-504, ancienne dénomination). Dans la Montagne vosgienne, beaucoup plus éloignée des sources de production, seuls les ménages un peu aisés buvaient du vin à la fenaison au moins à un repas. "Ce n'est guère que dans les endroits publics que l'on voit apparaître le vin sur la table. La plupart des cultivateurs boivent de l'eau qui généralement est très bonne, ou bien font une boisson assez rafraîchissante avec des pommes concassées mêlées à des baies de prunellier" (J.B. GEORGEON, op. cit. chap. II, 27). Pourtant si on en croit X. THIRIAT (1869) le vin tendait à se répandre. Vers 1849, écrivait-il, "on ne buvait du vin dans la montagne que dans les grandes circonstances. L'eau-de-vie était la boisson en usage dans les relations ordinaires" vingt ans après "il n'y avait presque pas de familles qui n'aient du vin le jour de la fête patronale et la grande majorité des ménages avait son tonneau à la cave surtout dans la partie inférieure de la région". Si les bûcherons culti-

vateurs de la forêt de Dabo arrosaient leur repas au bois avec l'eau de la source voisine, les plus économes d'entre-eux avaient encore, au moins jusqu'à l'annexion, un petit fût de vin pour le dimanche (H. PARISET 1863 et 1885).

Après 1870 (5) les petits cultivateurs de la Vôge achetaient du vin, deux, rarement trois fois l'an, toujours à la veille des grands travaux, fenaison, moisson parfois labours de printemps et pour la fête patronale. Avec l'âge, l'aisance, quelques petits héritages parfois, ils pouvaient ajouter un achat vers la mi-automne pour les travaux d'arrière-saison et la récolte des pommes de terre. Lorsque le vin augmentait ou que les récoltes étaient mauvaises, ils se contentaient d'eau pure ou de piquette. Leur consommation annuelle excédait rarement 200 litres quelle que soit l'importance de leur famille. Pour la fête, ils achetaient exceptionnellement 5, 10 parfois 20 litres d'un "vin de Narbonne" ou d'un "bon vin". Ces types d'acheteurs devinrent très rares après la Première Guerre mondiale soit qu'ils aient quitté la campagne ou acquis une certaine aisance qui leur permettait de consommer 300, voire 500 litres de vin par an. Dans les régions où la nature permettait la culture de la vigne, sans être pour autant "vigneron", chaque petit cultivateur possédait le plus souvent quelques arpents mais la situation n'était pas forcément meilleure. CH. LAFITTE (1904) évoquait les témoignages de vieux paysans de la Plaine vosgienne vers 1860 : "Le vin que nous récoltions était vendu, nous le goûtions à peine". Par contre, trente ans plus tard, il notait : "le vin qui a été considéré comme du luxe est maintenant la boisson courante dans la Plaine où on récolte, ailleurs on en boit moins". Toutefois, pour beaucoup encore, même entre les deux guerres mondiales, "le vin du marchand devait meutrir bien méchamment le porte-monnaie" (R. COLLIN vers 1925), parce que le cultivateur producteur de quelques hectolitres hésitait à le boire : "Notre vin, le vin de nos vignes, fier et léger, tant bien que mal, plutôt mal que bien, bon an, mal an, se devait de faire l'année... Il était aussi deshonorant, en ce temps-là, de boire du vin de marchand que de manger du pain du boulanger. C'était avouer honteusement qu'on n'arrivait plus à se suffire... L'apparence humilité des paysans est faite de ces singulières mais honorables fiertés". Seul trouvait, grâce, le solide vin d'Algérie, portant sceau et garantie de Seneclauze à Oran. Ce vin là, pieusement embouteillé et cacheté à la cire rouge, faisait longue et belle carrière de grand cru au voisinage de quelques fioles de Graves et de Montbazillac de négoce" (op. cit. p. 148).

Les cultivateurs gros consommateurs étaient toujours des propriétaires ou de gros fermiers qui employaient des ouvriers agricoles. S'ils commandaient leur vin de préférence les veilles de fête ou de gros travaux, la fréquence de leurs achats s'intensifia, surtout à partir de 1890. Ils se faisaient livrer de 800 à 1200 l. parfois plus, 5,6 voire 8 à 9 fois l'an (x). Certains d'entre-eux payaient en partie en

---

(x) CH. LAFITTE (1904) donnait la consommation annuelle d'une famille d'agriculteurs de la Plaine vosgienne, de 6 personnes, au cours du XIXe siècle, 100 litres de 1789 à 1820, 200 litres de 1820 à 1850, 400 litres de 1850 à 1870 et 1000 litres de 1870 à 1900 (op. cit. chapitre II, 72, p. 156).

"ouvrage" ou en nature, en livrant des oeufs, de l'avoine ou des bois. Sauf en cas de cérémonie, ils ne consommaient jamais de "bon vin" ou de "vins de Lorraine". D'autres cultivateurs avaient l'habitude d'acheter la consommation de leur année. 400 à 600 l, en Novembre après la Saint Martin, les comptes faits. Ainsi les cultivateurs achetaient à des moments précis et leurs consommations annuelles étaient grandement rythmées par leurs activités et les saisons. Après 1919, les achats saisonniers et par grosses quantités s'atténuèrent ou disparurent, même les paysans achetèrent de plus en plus "lorsqu'ils avaient besoin", "lorsque le tonneau était vide ou allait finir". La consommation paysanne s'uniformisa tout en restant plus intense en période de forte activité. Dans la Vôge, comme ailleurs les cultivateurs payaient mieux et plus vite après la Première Guerre mondiale : en 1935 plus de 50 % d'entre-eux payaient leur vin à la réception, ils étaient à peine 15 % en 1895. Pourtant, même chez les gens aisés, les fluctuations des prix, les mauvaises récoltes influaient grandement sur la consommation rurale. En 1910-1911 (x), année de cherté, la clientèle rurale surtout paysanne mit "plus d'eau dans son vin" et acheta presque moitié moins qu'en 1901-1902 où le vin était bon marché (Tableaux 89) 22,3 % des ventes étaient assurées en Novembre 1901 tandis qu'à peine 10 % le furent en Novembre 1910. Si les paysans se résignaient à acheter la veille des grands travaux, ils achetaient moins à la fois.

		NOVEMBRE	JANVIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN	ANNEE
1901	prix litre	0,22-25	0,22-24	0,21-23	0,20-22	0,23-25	0,25-26	-
1902	Nb. livraisons	115	48	88	34	60	57	727
	Nb. litres livrés	24.073	7.789	14.824	4.044	6.597	7.290	107.799
1910	Prix litre	0,50	0,55	0,53	0,53	0,50	0,48	-
1911	Nb. livraisons	53	17	32	37	67	68	570
	Nb. litres livrés	5.489	1.538	3.853	3.318	6.407	6.543	56.457

TABLEAU 89 - ACHATS CAMPAGNARDS CHEZ UN MARCHAND DE VIN DE LA VOGE.
pendant les mois caractéristiques d'une année de bon marché (1901-1902) et d'une année de cherté (1910-1911).

(x) L'année viticole s'écoulant d'octobre à octobre, les prix étaient généralement fixés après la récolte et selon l'abondance de celle-ci. Au cours, de la saison, les prix oscillaient selon la nature des mélanges réalisés par le marchand de vin.

L'année 1893 fut extrêmement dure pour le cultivateur lorrain : 45 jours sans une goutte d'eau à partir d'avril, des bestiaux étiques, du lait rare, de la viande médiocre, des récoltes clairsemées, les pays de vignoble seuls favorisés! Les cultivateurs de la Vôge réduisirent considérablement leurs consommations. (tableau 90). D'avril à décembre 1893, 28.615 l. furent vendus chez le marchand de vin rural contre 60.151 l. en 1894 et 70.829 en 1895, dans le même temps, et pour une clientèle sensiblement identique. En juillet 1893, 13 livraisons seulement furent faites, dont plus de la moitié à des ruraux non cultivateurs (propriétaire, cantonnier, menuisier, scieur, charron), aucun achat n'excèda 30 litres. En Août, une seule commande atteignit 110 l. En octobre, seuls quelques cultivateurs aisés achetèrent en quantité moindre qu'à l'ordinaire et les achats de novembre n'atteignirent pas le 1/3 de ceux des années 1894 et 1895. Il est indéniable que tous les cultivateurs se privèrent en attendirent des jours meilleurs.

ANNEES		AVRIL	MAI	JUIN	JUIL	AOUT	SEPT	OCT.	NOV.	DEC	TOTAL
1893	Nbre de livraisons	48	39	24	13	31	13	20	54	25	265
	litres vendus	5070	4988	1663	1064	2861	809	2374	5865	2121	26815
1894	Nbre de livraisons	64	47	66	39	56	50	48	93	28	491
	litres vendus	7179	3956	10007	3046	5095	5278	4770	17200	3620	60151
1895	Nbre de livraisons	74	68	63	37	77	64	47	108	20	558
	litres vendus	9818	9706	7779	3496	8062	7609	4097	18068	1394	70029

TABLEAU 90 - ACHATS CAMPAGNARDS CHEZ UN MARCHAND DE VIN DE LA VOGE pendant et après la sécheresse de l'année 1893.

La situation des domestiques de culture, surtout dans les plus grandes fermes, s'améliora grandement à partir de 1855-1860 en particulier. Déjà en 1806, le Préfet MARQUIS notait que les garçons de labour des campagnes de la Meurthe exigeaient d'avoir du vin au moins une fois par jour dans toutes les saisons, alors qu'avant la Révolution quelques maîtres seulement leur en donnaient au moment des grands travaux. Au fur et à mesure de l'intensification de l'exode de la main d'oeuvre vers les villes, les domestiques de culture se firent plus

exigeants et firent regretter aux propriétaires, dès 1850, "les heureux temps où les domestiques et les journaliers, sachant comprendre leur position et celle du cultivateur, se montraient aussi sobres et frugaux qu'actifs dans les travaux". Il m'en souvient encore, écrivait l'Abbé VIGNERON vers 1887, on buvait à la ferme plus d'eau que de vin et pourtant les tempéraments n'en étaient pas moins robustes et le travail moins bien fait". Devant ces exigences "le cultivateur aujourd'hui, doit avoir soin de se procurer du vin en abondance s'il veut que ses domestiques ne le quittent point au moment où ils lui sont le plus nécessaires et avoir à sa disposition d'honnêtes et laborieux ouvriers". L'enquête sur les salaires des ouvriers agricoles lorrains en 1912 concluait à une situation bien meilleure comparée à celle des très petits exploitants. Dans le département de Meurthe et Moselle, le vin "de coupage" figurait à chaque repas. Les ouvriers recevaient une bouteille à 8 h., à 10 h. l'été pendant les travaux, à midi et à 7 h. du soir. Dans ceux de la Meuse et des Vosges, ils avaient le vin à peu près à volonté "car ils sont très exigeants sous ce rapport" notaient les enquêteurs.

Hormis ces cas particuliers, les pauvres chez eux, restèrent longtemps privés de vin. L'eau pure était la boisson générale dans les Vosges, constatait le Dr. DIDELOT, en 1778. C'était la boisson ordinaire des hommes et presque la seule dont faisaient usage les femmes et les enfants de la Montagne vosgienne, en 1826 (J.B. JACQUOT). Même dans le vignoble, les journaliers agricoles, tâcherons, scieurs de bois, familles nombreuses s'abreuvaient ordinairement d'eau ou de piquette (LORENTZ, 1784). Dans les familles pauvres de la Meuse ardennaise, le vin n'était guère connu que de réputation (MEYRAC, 1826)."Dans les années de cherté, la classe pauvre boit peu de vin, dans les années d'abondance chacun peut faire usage de ce liquide et la consommation passe du simple au double dans l'Arrondissement de Château-Salins" notait les rapporteurs de l'enquête sur les boissons en 1829. "Il est vrai, ajoutaient-ils, que les habitants des campagnes, peu difficiles sur la qualité, se procurent le vin dans les arrondissements voisins". Aux environs de Lunéville, le peuple-cultivateurs peu aisés, ouvriers pauvres - buvait de l'eau ou du vin nouveau que son âpreté rendait malsain (SAUCEROTTE, 1833). Dans la Montagne vosgienne, les ouvriers sédentaires et industriels avaient à peu près le même régime que les ouvriers des champs à la seule différence qu'ils buvaient plus que ces derniers de l'eau ou du lait en semaine, ce qui n'excluait pas un verre de vin au repas" (J.B. DEMANGEON, 1837). Dans le département de la Meuse, le pauvre se contentait d'une piquette composée d'eau où macéraient des fruits sauvages (H. LABOURASSE, 1853) et chez les manoeuvres de la région de Saint-Nicolas-de-Port on ne parlait pas de vin (Dr. BARREY, 1855).

Le développement de l'industrie textile, vers les années 1850-1860, dans les vallées vosgiennes, sembla améliorer la situation de certains ouvriers de la montagne. Chez les brodeuses dont A. COHIN étudiait minutieusement le genre de vie en 1859, "jamais de vin", le pére seul en consommait plus que sa part au cabaret. Par contre, beaucoup

de tisserands des vallées, buvaient un verre de vin vieux régulièrement à chaque dîner, chaque jour pour le pèce, tous les deux jours pour le fils et un verre au goûter de 4 h. (L. GOGUEL, 1862). Sauf parmi ces ouvriers-paysans, la consommation familiale du vin resta modeste chez les manoeuvres et journaliers agricoles. Après 1870, dans la Vôge, ils étaient peu nombreux parmi les clients des marchands de vin; faute de moyens ils achetaient le vin au litre chez le débitant. Lorsqu'ils avaient un compte chez le marchand ils ne prenaient du vin qu'une fois l'an, à la fête patronale, 50 à 75 litres, sauf exceptionnellement une ou deux fois dans leur vie à l'occasion d'un mariage. Rarement ils pouvaient se procurer un litre de "bon vin" à 50 centimes ou, fait plus rarissime encore, une bouteille de "bouché" à 75 centimes, 2 fois le prix du litre d'ordinaire! Après la première guerre ces manoeuvres se transformèrent le plus souvent en petits cultivateurs ou partirent vers la ville... Les gens des "petits métiers", perruquier, tailleur d'habits, voire repasseuse et brodeuse, achetaient généralement deux tonneaux par an, 50 à 60 litres à la fois, en hiver, au printemps et au moins à la fête patronale. Eux aussi virent leur aisance augmenter. Après la première guerre mondiale, ils consommèrent plus, 200 à 300 l. l'an, en quatre ou cinq fois et se procurèrent exceptionnellement il est vrai, du rouge vieux ou du blanc un peu moins ordinaire.

3° Des circonstances longtemps exceptionnelles, de consommation

Le "vrai vin" n'était bu en abondance, chez de nombreux Lorrains et surtout à partir des années 1860-70, que dans des circonstances exceptionnelles : fête patronale, noce, communion ou baptême, dans une moindre mesure repas d'enterrement (x) et parcimonieusement, lorsqu'on était malade.

(x) X. THIRIAT notait que vers 1870, au moins chez les gens aisés, le vin ordinaire remplaçait l'eau-de-vie aux repas d'enterrement dans la montagne vosgienne. Jusqu'à une date très récente - l'usage de l'Obi se perdant avec la pratique d'enterrer les défunts l'après-midi - il eut été inconvenant de servir un vin de fête à un repas aussi triste. Chez les vignerons on ne servait que du vin de la vigne familiale : "on ne servit pas de vin de marchand c'eût été manquer de respect à Théodore et donner au repas un air de fête très inconvenant..." (R. COLLIN). Chez les non producteurs, on se contentait de vin rouge ordinaire... Ce qui n'empêchait pas le développement d'une certaine euphorie : "Ambiance assez triste au début du repas et qui parfois l'était beaucoup moins à la fin, heureusement le DE PROFONDIS d'adieu au défunt était là pour y mettre un terme" nous écrivait un vieux témoin de la Meuse évoquant un menu de repas d'enterrement vers 1910... Même remarque de A. GAUGUE rappelant son premier repas pris en dehors de la maison, à l'accasion des funérailles de son grand-père vers 1905 : "A 70 ans, j'ai encore le souvenir de "cette bombance" agrémentée de bonnes histoires, de souvenirs piquants déchaînant le rire. Pourtant le badinage fut interrompu par un DE PROFONDIS que l'on écouta dans le meilleur recueillement" "Les convives trop ostensiblement graves au début, se déridèrent quand on versa maintes et maintes bouteilles de 93" notait G. GOBRON vers la même date...

A Provencheres-sur-Fave vers 1830 (In le PAYS LORRAIN, 1930, p. 98) chacun se payait pour la fête patronale un petit tonneau de 30 à 40 litres, qu'on achetait au chef-lieu de canton et qu'on rapportait dans une hotte. Ce jour là, au Pied du Donon, le cabaretier vendait du vin d'Alsace puisé au robinet d'une grosse pièce et remplissait quantité de petits fûts apportés par les familles aisées et des anglaises (5/6 de litre) appartenant aux gens de condition plus modeste... Le plus pauvre avait son anglaise de vin (E.A. SEILLIERE, 1861) c'était aussi l'avis de X. THIRIAT dans la vallée de Cleurie, où en 1869, pour la fête patronale, un bien petit nombre de ménages se passait de vin. J. CRESSOT évoquait aussi vers 1890 "le vin sec et plaisant des déjeuners de fête avec les raisins blancs, melon et parisien, pinot pour les vieilles bouteilles dont un jour on ne sait plus l'âge". L. LALLEMENT décrivait, vers la même époque, une noce en pays meusien où le vin léger local était servi en abondance par un tireur sobre et vigilant qui remplissait constamment les flacons mis à sec et qui, après le dernier repas, le tonneau vide, plaçait le robinet sur la table, indiquant ainsi discrètement que la noce était finie. Au moins dans le vignoble et dans les ménages relativement aisés, chaque cave recèlait dans un coin poussiéreux quelques vieilles bouteilles , des années fastes, du 65, du 93, qu'on ne buvait que dans ces grandes occasions là (x). Sauf chez les gens très aisés, on ne connaissait pas "les cachets verts et rouges des grands crus de Bordeaux ou de Bourgogne" qu'évoquait V. VAILLANT (1864) en décrivant une noce en Pays messin. Avant 1914, les gens moins nantis se contentaient de mettre en bouteilles quelques litres du tonneau acheté pour la fenaison ou la moisson lorsque le marchand le recommandait comme plus alcolisé, ou faisaient revenir une petite barrique ou une bonbonne de "bon vin" du Midi sans trop s'inquiéter du "cru". Sauf chez quelques notables, l' habitude de constituer une cave n'existait guère dans les milieux ruraux. Après 1920, les Bourgognes rouges, les blancs Gaillac et Montbazillac, les crus millésimés inconnus jusque là de la majorité, prirent une certaine importance, mais l'habitude de mettre le vin d'Algérie en bouteilles en prévision des occasions excep-

---

En 1936, G. SADOUL glorifiait ainsi ces vins de Lorraine :

(x) "Trop injustement dédaignés aujourd'hui, ils faisaient les délices de nos aïeux. Nos pères n'en usaient pas d'autres, prenant la précaution de garnir leurs caves dans les bonnes années dont les meilleures furent 1811, 1834, 1846, 1865, 1870, celle du Bismarck, 1884, 1893, 1900, 1904, 1908, 1911, 1913... Malgré le proverbe : "femmes du Barrois, vins du Toulois ne valent pas le charroi", ils allaient à Lucey, Domgermain, Bruley, faire leurs provisions. Il existait des vins plus fins d'autres crus rouges, gris ou blancs, roses, desséchés, fruités et délicats : Scy, Thiaucourt, Vic, Pagny, Quentrange, que Talleyrand goûtait fort, Bayon, et jadis Houdreville et Custines, où les ducs avaient fait venir des plants de Bourgogne et d'Arbois. A Malzéville et à la côte des Chanoines de Nancy, toutes les vignes ont été arrachées, comme elles le furent au XVIIè siècle, à Fraize et à Saint-Dié. Il en est un autre qui, hélas! a disparu : c'est le délicieux Pinot de Bar, que les ducs préféraient à tous et auquel les pères du concile de Trente donnèrent la palme sur tous les autres".

tionnelles resta quasi générale au moins jusqu'en 1939 (x). Les vins mousseux et les champagnes, quasi inconnus au début du siècle acquirent eux-aussi un timide droit de consommation dans les très grandes occasions (xx).

Vers 1840, le champagne, "nectar réservé à la coupe des dieux" (R. PERROUT) était inconnu de la multitude. J.B. DEMANGEON (1837), en parlait pourtant mais le réservait "aux heureux du siècle" V. VAILLANT évoquait ses détonations qui étaient le bouquet final d'une noce campagnarde en 1864, et extrapolait avec audace : "c'est maintenant ainsi dans les galas de la campagne, l'aï mousseux y a obtenu depuis quelques années ses lettres de grande naturalisation"; oui certes, mais chez les gens très aisés et en des circonstances extraordinaires. En 1880, dans une noce à Ste Menehould, le champagne était inconnu (L. LALLEMENT). Dans le département de la Meuse, en 1903, si les vins de bons crus étaient connus au village, le champagne n'apparaissait que sur quelques tables, dans les festins de cérémonies (H. LABOURASSE). Selon H. LALEVEE, dans les Vosges, l'apparition du champagne, toujours consommé dans les occasions extraordinaires et chez les gens aisés, fut lié à l'arrivée du train qui permit le transport facile des bouteilles ficelées avec de forts fils de fer nécessitant l'usage de pinces à couper. Les témoins âgés interrogés en 1969-70 connaissaient généralement le champagne, au moins de nom, avant 1914, sauf ceux de Lorraine allemande et des confins alsaciens qui n'en entendirent parler qu'à la fin de l'occupation allemande en 1919. Seul un vieil instituteur meusien (95 ans) avoua ne pas le connaître. Si on en "entendait parler" on n'en consommait que rarement, son usage ne se répandit qu'entre les deux guerres mondiales et resta limité "aux grandes occasions", fêtes familiales, et graves maladies. La première consommation marquait tellement les esprits que la majorité des témoins purent en préciser la date et les circonstances. Sauf pour un témoin issu d'un milieu aisé qui "avait toujours connu le champagne" et une institutrice qui en avait bu pour la première fois "en 1898 à la communion de sa soeur", les premières consommations dataient du début du siècle, de l'entre deux-guerres et même d'après la deuxième guerre mondiale.

(x) R. COLLIN évoquait un repas de noce vers 1930 où "en entrée on avait servi le vin des vignes d'Honoré et de DREVIER". Puis les cavistes avaient fait défiler, au pas de chasseur, une compagnie de bouteilles "d'Algérie". La grosse chaleur de ce puissant 12° avait vite sauté aux joues del'Assemblée...

(xx) Les marchands, les démarcheurs professionnels ou amateurs, jouèrent un rôle important dans les changements d'habitudes de consommation des vins. Conscients de l'évolution des conditions de vie, ils achetaient ou proposaient une certaine quantité de vins de cru qu'ils "essayaient" sur quelques consommateurs gourmands. Puis "ils faisaient l'article", donnaient le goût, excitaient le désir et créaient le besoin.

"En 1902, à mon mariage", "En 1905, parce qu'on connaissait un vigneron champenois", "Pour la première fois en 1910 à la communion de la grande soeur", "En 1911, à l'occasion de mon mariage" (un propriétaire fermier), "En 1913, chez les militaires, je servais le repas aux chefs et je vidais les bouteilles qui restaient avec les camarades", "En 1914-18, invité par les soldats", "En 1920, à ma communion", "Pour la première fois en 1921, à mon mariage", "En 1922, au baptême de notre premier enfant (un fils)", "En 1930, au restaurant un ami de mon mari a offert le champagne". D'autres attendirent plus longtemps encore pour en consommer. "En 1954, au mariage du neveu", "Pour la première fois en 1959 à la communion des petites filles", "En 1966, pour la communion du petit-fils". Il est d'ailleurs à craindre que certaines personnes interrogées aient confondu champagne et vin mousseux, "ce champagne d'imitation" dont la fabrication s'intensifia après la première guerre mondiale (x).

Les comptes du marchand de vin vosgien (5) confirmèrent ces témoignages. Avant 1914, les ventes de champagne étaient épisodiques, pas une seule vente en 1895, 1902, 1903, 1911... quelques bouteilles en années normales à des restaurants, des officiers en manoeuvre ou des particuliers très aisés. Entre les deux guerres les ventes augmentèrent mais restèrent modestes, 32 bouteilles de champagne pour 600 clients environ en 1935. Les artisans et commerçants en consommaient plus facilement que les cultivateurs, mais les achats restaient limités (rarement plus de 10 bouteilles en une seule fois) et liés à des circonstances vraiment exceptionnelles comme les mariages ou les maladies. On donnait du champagne aux grands malades à leur dernière extrémité. En 1899 par exemple, le compte d'un cultivateur, client irrégulier et fort consommateur de vin ordinaire, était très révélateur. Il mourut le 30 janvier. Le 25, son compte mentionnait 1 bouteille de champagne à 5F, 1 litre de rhum à 3F, le 28, un demi-litre d'alcool, le 29 une demi-litre d'alcool et... une bouteille de champagne. En 1918, le marchand de vin lui-même, notait sur un carnet journal = 29 novembre : donné champagne à ma soeur, 20 décembre = enterrement de ma soeur 9h 30!... Parmi nos témoins âgés, une laitière déclarait en avoir bu, lors d'une maladie en 1937 "trois caisses à elle toute seule"... De tout temps, le vin, même le plus ordinaire, était une boisson réputée fortifiante ou médicamenteuse. MEYRAC signalait dans la Meuse ardennaise, vers 1826, "que seuls les malades en buvaient, encore fallait-il que le médecin l'eût spécialement ordonné et même réordonné, si l'on peut parler ainsi". GUERARD (LE BON CULTIVATEUR DE L'EST, 1851) déclarait : "c'est en partie grâce à l'usage du vin que la complexion des habitants s'est améliorée et qu'on été facilitées les opérations de recrutement au Conseil de révision". Pour le Dr. BANCEL (1866), dans le Toulois, la privation de vin, certaines années, avait des conséquences funestes sur la santé.

(x) En 1901, le mousseux lorrain de St-Max, vin champagnisé du clos Wursthorn, se signalait au Préfet comme un vin qui supportait l'exportation et se consommait en Angleterre, Belgique, Amérique, Turquie, Madagascar. Selon son fabricant c'était le seul, avec le Thiaucourt et le Pagny, qui s'exportait notablement (4).

En Argonne, "bon vin et rôti n'ont jamais alâni (anémié)" et "après la soupe, un petit coup de vin tirait un écu au médecin". Décrivant la vie des Lorrains de la fin du XIXe siècle, V. DELEPEE (1933) constatait aussi que "ceux qui étaient incommodés, fatigués, indisposés se soignaient d'abord avec quelques verres de vin bouché qui, affirmaient-ils, les guérissaient généralement".

4° Une popularisation récente

Depuis la seconde guerre mondiale la production familiale du vin a pratiquement cessé sauf dans les régions de crus autrefois réputés, côtés de Moselle et de Meuse particulièrement et bien entendu, en Alsace, dans le vignoble sous-vosgien. Dans quelques villages du Plateau Lorrain s'accrochent encore, ici et là, quelques vignes replantées dans les années de pénurie 1940-45 mais elles n'assurent plus, et de loin, la totalité des consommations familiales. Le vin ordinaire "du marchand", vendu par la multitude d'intermédiaires que l'on sait, est devenu progressivement depuis les années 20, et plus encore après les années 50, la boisson de base dans les milieux ruraux. En nous fondant d'une part sur le salaire de référence de FOURASTIE et d'autre part sur les registres de vente du marchand de vin de la Vôge nous avons suivi entre 1878 et 1939, l'évolution du prix réel du litre de vin ordinaire et sa "popularisation". Tandis qu'en 1887-88, année de cherté, il fallait encore presque deux heures de travail au manoeuvre pour s'offrir un litre de vin, en 1938-39, pourtant années de hauts prix, une demi-heure à peine suffisait (tabl. 91).

Année	Prix du litre	Salaire horaire	Prix réel
1878-79	0,30 à 0,35	0,23	1,30 à 1,52
1887-88	0,40 à 0,45	0,25	1,60 à 1,80
1901-02	0,22 à 0,25	0,295	0,75 à 0,85
1909-10	0,22 à 0,30	0,33	0,67 à 0,91
1910-11	0,50 à 0,55	0,33	1,52 à 1,67
1919-20	1,60 à 1,90	1,81	0,88 à 1,05
1924-25	1,15 à 1,30	2,12	0,54 à 0,61
1927-28	2,80 à 3,10	2,72	1,03 à 1,14
1931-32	1,85 à 1,90	3,19	0,58 à 0,60
1938-39	2,70 à 2,85	5,95	0,45 à 0,48

TABLEAU 91 - PRIX REELS DU LITRE DE VIN ORDINAIRE entre 1878 et 1939. (Références : salaire de référence du manoeuvre de Fourastié et comptes-clients du marchand de vin de la Vôge).

Lors des enquêtes de 1969-70, tous les ménages "jeunes" buvaient régulièrement du vin acheté. La plupart des hommes le buvaient pur, quelques-uns seulement le coupaient d'eau. Les femmes buvaient plus facilement qu'autrefois aux repas mais en majorité, elles se contentaient,

du moins le déclaraient-elles, comme les enfants d'eau rougie. Acheté maintenant en casiers de 10 à 15 litres, souvent livré à la semaine, le vin est consommé à volonté. Seuls quelques cultivateurs, dont certains possèdent encore la futaille de leurs aieux, restent fidèles à l'achat au tonneau, environ 10 % du volume des ventes chez le marchand de la Vôge, par tradition ou parce que ça coûte moins cher. C'est aussi parmi les cultivateurs qu'on trouve le plus d'acheteurs de vins légers, 9° 5 ou 10°, et qu'on enregistre le plus de regrets concernant leur disparition progressive. En 1970, quelques témoins signalaient le dimanche une consommation habituelle de vins fins, surtout en cas de visite. Celle-ci était désormais de règle les jours de fête et pendant les repas de cérémonies. Par contre le vrai "champagne restait le vin des grandes occasions, souvent remplacé par le "mousseux" avec lequel il semblait plus souvent qu'autrefois, confondu inconsciemment ou à dessein, dans l'esprit de certains jeunes témoins.

LES BOISSONS DE COMPLEMENT

En dehors de l'eau pure, les piquettes, les vins fermiers, les boissons de ménage constituèrent longtemps les boissons de base dans les milieux ruraux de la France de l'Est.

D'abord boisson des classes aisées, le café, nouveau venu dans l'éventail des consommations des moins nantis au cours du XIXe siècle, se consomma au début le matin et le soir, allié plus ou moins au lait et à ses dérivés (cf. chap. VII CONSOMMATION DES PRODUITS LAITIERS). L'habitude de le prendre après le repas de midi ne s'installa que progressivement et dans des circonstances exceptionnelles, cependant que la bière, les tisanes et le thé restaient des boissons de consommation plus ou moins occasionnelle et que, très récemment seulement, naissait et se développait l'habitude de boire de l'eau minérale.

1° Les succédanés du vin

De tout temps, les ruraux s'efforcèrent de produire à bon marché un breuvage moins fade que l'eau avec les éléments qui étaient à leur portée et, particulièrement, des piquettes de marc de raisin dans les pays à vignes, ou de fruits divers partout ailleurs. En 1784, LORENTZ notait que les journaliers agricoles, les familles nombreuses des collines sous-vosgiennes s'abreuvaient d'une piquette qu'ils faisaient en pressurant ce qui reste encore de suc aux raisins sur lesquels ils jetaient beaucoup d'eau après que le meilleur jus en ait été tiré par la première et la seconde serre. Certains remplaçaient cette boisson par une sorte de cidre préparé de la manière suivante : sur deux grands paniers de prunelles, un panier de pommes coupées menues et un quarteron de baies de genièvre, ils jetaient quatre mesures d'eau de vingt quatre pots chacune; ils laissaient fermenter ce mélange dans un tonneau pendant six semaines ou plus, avant d'en faire usage. Il en résultait une boisson acidulée, légérement tonique et astringente qui étanchait agréablement la soif et rafraîchissait beaucoup en été. N. LECLERC parlait d'une fabrication semblable à base de marc de raisin dans le Toulois en 1824, BOUVIER en 1834, dans les cantons viticoles des Vosges. Après 1870, les tâcherons de la vigne de la région de

Thionville ne disposaient à table que d'eau et de poiret (piquette) tant qu'ils n'étaient pas locataires ou propriétaires d'un arpent de vigne (E. HERFELD). J. CRESSOT (1890) évoquait chez les cultivateurs-vignerons des confins du plateau de Langres une piquette plus proche du vin,il est vrai,qu'au temps de LORENTZ : "on laissait un peu de vin et l'on rechargeait les marcs de grands seaux d'eau pour la piquette que l'on ne ménage pas, bien heureux quand on n'est point forcé de la rebâptiser". Dans les pays sans vigne, la piquette aux pommes était commencée avec des fruits ramassés un peu partout et renforcés avec des pelures et des trognons des autres fruits qui le long de l'année servaient à confectionner des chaussons et des galettes. On en buvait même au repas de fête au début du XIXème siècle. MEYRAC évoquait les cruchetées généreuses servies par sa grand'mère, vers 1826, "Buvez à votre aise les enfants, ça ne coûte pas cher". Vers 1830-40 dans le département de la Meuse on buvait toujours dans les familles pauvres une espèce de piquette fabriquée avec le fruit de prunellier (Ibd); vers 1853, celles-ci se contentaient encore d'une piquette composée d'eau dans laquelle macéraient des fruits sauvages (H. LABOURASSE). Dans la partie montagneuse du département des Vosges, les gratte-cul (fruit de l'églantier ou rosier des chiens), les brimbelles, les merises, les prunelles, les baies de genevrier et bien d'autres espèces sauvages servaient à faire une piquette excellente (X. THIRIAT, vers 1850). Ainsi on était partout fidèle à la piquette, boisson d'été par excellence. Lors des enquêtes de 1969-70, des témoins âgés décrivaient la fabrication qui restait identique à celle des années 1800 sinon qu'on y ajoutait, selon ses goûts et ses ressources, plus ou moins de sucre cristallisé. On mettait généralement une demi-pièce ou feuillette debout sur un tréteau en T à trois pieds, au fond supérieur enlevé, avec un trou percé en bas pour la cannelle. Aux pommes ramassées bien propres, coupées en quatre et broyées au maillet, certains ajoutaient des "poirettes", parfois des glands, des baies de sureau ou des prunelles, ces deux derniers fruits destinés à colorer et à donner l'illusion d'un vin clairet de pays. Est-ce cette illusion qui a abusé le législateur et lui a fait interdire la fabrication familiale des piquettes ? Lors des enquêtes de 1969-70 - officiellement du moins - seuls quelques ménages ruraux "jeunes" les confectionnaient encore. Il est vrai que le temps était loin - cinquante ans à peine pour certains où elles étaient les seules boissons avec l'eau de la fontaine. Elles étaient parfois si "fiertes" qu'il fallait se cramponner à la table pour l'avaler et un vaurien en ces temps-là n'en valait pas un demi-setier. Qu'importe, elles étaient plus que de l'eau et ne coûtaient guère, c'était là l'essentiel.

Vers les années 1885-1895, les ruraux et particulièrement les cultivateurs, se mirent à fabriquer des vins "fermiers". Les vins de pays étaient de qualité médiocre, en faibles quantité - les vignes étant atteintes par l'oïdium - et à des prix exorbitants, 40 à 50 Frs l'hectolitre. Les vignobles du midi étaient ravagés par le phylloxera - la production de l'Hérault passait de 14 millions d'hectolitres en 1872 à 2-3 millions en 1878 - mais le commerce des vins fournissait tout autant que si la terrible maladie n'avait pas ruiné les espérances des vignerons du midi. On fabriquait, écrivait A. VIGNERON des vins durs, lourds, indigestes à base de vin viné, de raisins secs, d'alcool de betteraves, d'eau, de sirop de glucose, d'acide sulfurique et de colorants naturels ou le plus souvent chimiques. Il revenaient à 15F, au plus 25F l'hectolitre, et étaient vendus 45F pris en gare et sans défal-

cation des droits de circulation"(x). Dans ces conditions - les témoins âgés le confirmèrent en 1969-70 - les consommateurs eux-mêmes se mirent à fabriquer des vins à base de raisins secs de Corinthe, de myrtilles, de pommes, de poires et même de raisins frais achetés dans le Midi. En 1894, un représentant des vignerons lorrains se plaignait que le vin était concurrencé depuis un certain temps par les piquettes de sucre, les vins de raisins secs (BON CULTIVATEUR DE L'EST n° 4, p. 34). Dès 1887, A. VIGNERON encourageait dans le même journal, les cultivateurs à faire eux-mêmes leur vin de raisins secs en les achetant au Syndicat Agricole "car ils sont garantis n'avoir pas subi une macération de 5 ou 6 heures qui leur a enlevé le 1/4 de leur sucre remplacé par un peu de mélasse et de l'eau de gomme!". Ce vin, qu'il estimait hygiènique, revenait trois fois moins cher que le vin de commerce. Avec 100 Kg de raisins secs à 53F, il obtenait 500 litres de jus à 5° d'alcool après fermentation, il ajoutait 4 litres d'alcool absolu à l'hectolitre et obtenait un vin de 8 à 9°. Les bilans des activités des Syndicats Agricoles de Lunéville et de Rambervillers publiés entre 1887 et 1896 confirment l'ampleur que prit, chez les paysans affiliés, la fabrication des vins fermiers et les achats directs dans le Midi à partir de 1891 (Tableaux 92 et 93). Des tentatives d'achats de raisins frais du midi en tonneaux pour "corser" la vendange locale firent long feu, les raisins arrivant trop souvent pourris ou fermentés. Toutefois, des témoins âgés nous indiquèrent que, dans certains secteurs mosellans, avant 1914 encore, "les cultivateurs faisaient venir des tonneaux de raisin du midi - en foudre de 600 litres à l'automne - pour fabriquer eux-mêmes leur vin".

ANNEES	Raisins secs en Kg	Colorants vin en litre	Raisins frais en Kg	Vins assortis litres	Nombre d'acheteurs inscrits	% du total des achats
1887	7.357					6%
1888	52.223					12%
1889	-------	----------	pas de données	-----	----------	----------
1890	152.404	264				24%
1891	177.671	696	39.935	2.036		20%
1892	224.900	1.038	130.350	8.510	1.700	26%
1893	206.300	482	32.499	236.198		23%
1894	166.400	insignifiant	néant	406.334		21%
1895	94.854	"	"	?	2.500	21%
1896	80.578	"	"	330.638	3.500	19%

TABLEAU 92 - ACHATS DU SYNDICAT AGRICOLE DE LUNEVILLE se rapportant aux boissons entre 1884 et 1896

(x) A. VIGNERON (BON CULTIVATEUR DE L'EST, 1881, 1887, 1891) décrivait en particulier les "vins d'Espagne" introduits en France et fabriqués à partir des énormes excédents d'alcool de betterave que les Allemands vendaient à l'Espagne. Il citait telle ville lorraine d'où il était sorti deux fois plus de vin qu'il n'en était entré, sans tenir compte de la consommation des habitants... Les hygienistes, en Lorraine annexée, dénonçaient eux-aussi le Kistlewin "le vin fabriqué au grenier" (cf. CAUSES SOCIO-ECONOMIQUES DE L'ALCOOLISME en milieu ouvrier lorrain à paraître).

ANNEES	Raisins secs en Kg	Colorants vin en litres	Raisins frais en Kg	Vins assortis en lit.	Nombre de membres	% du total des achats
1892	35.100	129	1.990	380	575	24%
1893	41.200	122	1.943	?	900	31%
1894	55.000	120	néant	119.545	?	31%
1895	17.300	insignifiant	néant	156.483	1.100	34%
1896	16.400	néant	néant	132.163	1.200	34%

TABLEAU 93 - ACHATS DU SYNDICAT AGRICOLE DE RAMBERVILLERS se rapportant aux boissons entre 1892 et 1896.

Les achats concernant les boissons étaient importants si l'on songe que les syndicats avaient surtout pour vocation l'achat des semences, du matériel agricole, des instruments aratoires. Ils permettaient, si on se réfère aux données de A. VIGNERON, de fabriquer 11.145 hl pendant l'année, record de 1892 chez les cultivateurs affiliés au Syndicat de Lunéville. Cette "concurrence déloyale" provoqua le courroux des syndicats de marchands de vins en gros et de viticulteurs, et aboutit, en 1896, à l'interdiction de pareilles pratiques. En fait la détaxe des sucres en 1903 permit une fabrication qui, pour clandestine qu'elle était, n'en resta pas moins importante, bien que J. PERETTE (BON CULTIVATEUR DE L'EST, p. 22, janv. 1911) ait constaté juste avant 1914 "qu'on fabriquait beaucoup moins de vins artificiels que par le passé". Cette pratique se maintint fort longtemps et peut encore se rencontrer en 1974, dans certains secteurs de la Montagne vosgienne en particulier.

C'est l'abaissement du prix du sucre et la banalisation de sa consommation qui permit, vers 1900 et entre les deux guerres mondiales, surtout chez les ruraux non cultivateurs, dans les familles nombreuses en particulier, la fabrication de diverses boissons dites de ménage que les manuels de cuisine bourgeoise indiquaient au 19e siècle comme hygiéniques, rafraîchissantes et peu coûteuses. Plus facilement que pour les liqueurs (cf. infra) leurs recettes étaient transmises le plus souvent de bouche à oreille ou étaient lues parfois dans des publications populaires ou des journaux agricoles. Dans le département de la Meuse par exemple, on fabriquait pour l'été une sorte de bière de ménage avec du houblon, de l'orge ou du blé, du sucre, de la levure, de l'eau et de la chicorée. Le mélange était bouilli, puis passé et mis en bouteille. Dans les régions vosgiennes favorables aux cerisiers, Vôge, confins des plateaux de la Haute-Saône, on faisait du "vin" de cerises noires en broyant les fruits dans un tonneau et en ajoutant 5 Kg de sucre par 50 litres de mélange. Le vin de petites groseilles rouges était fabriqué un peu partout. La frenette, à base de feuilles de frênes sèches (100 g.), de sucre (5 kg), d'acide tartrique (80 g.), de chicorée (120 g.), de levure

de bière (125 g) et d'eau (100 l.)(x) était tirée au tonneau au bout de 8 jours et mise en bouteilles; Cette boisson, piquante et mousseuse, était des plus agréables en été. Les recettes de fabrication de limonade étaient innombrables : "du sucre, un sachet acheté en pharmacie, un citron, du vinaigre, de l'eau...". "Des feuilles d'oranger, de la levure, du sucre, de l'eau et du citron...", "100 gr. de feuilles de tilleul, 100 gr. de houblon, 1/2 verre de bon vinaigre de vin, 2 citrons, 1 kg. de sucre, 12 litres d'eau, une macération de 10 jours en cruche, une mise en bouteilles du mélange passé et 10 jours de repos avant de consommer... Tous les fruits cultivés ou sauvages servaient à faire des sirops de groseilles, de framboises, de mûres consommés l'été par les enfants mais souvent par les femmes voire par certains hommes. Dans la montagne vosgienne on fabriquait même un sirop à base de pousses vertes de sapin cueillies en mai lorsqu'elles sont encore petites. On les mettait dans un récipient et on les ébouillantait. Après un repos d'une nuit or passait le mélange et on le faisait cuire, en ajoutant 500 gr. de sucre par litre de liquide. Mis en bouteilles, ce sirop était bu l'été avec de l'eau, 1 ou 2 cuillerées matin et soir étaient, paraît-il, bénéfiques contre la toux.

Toutes ces fabrications étaient l'indice d'une recherche de "ce qui pique", pétille, change de la fadeur de l'eau, étanche la soif et atténue la monotonie du régime alimentaire. Avec la popularisation du vin, ses succédanés perdirent grandement de leur importance. En 1969-70, 4% seulement des ménages interrogés, des cultivateurs, fabriquaient et buvaient encore une piquette à base de raisin qui n'assurait jamais la part la plus importante de leur consommation. 9% des familles confectionnaient des boissons de ménage surtout en été : frenette, kéfir, limonade, "vins de pommes, de poires ou de fruits. 70% par contre fabriquaient des sirops, quelqu'uns seulement confectionnaient des jus de fruits pour les enfants à base d'orange, de pomme, de poire, de raisin de citron et même de pamplemousse et 60% les achetaient. Cette nouvelle habitude de consommation se développait chez les ruraux non cultivateurs mais semblait se répandre dans les jeunes ménages d'agriculteurs.

2° Un nouveau venu : le café

Boisson des classes aisées surtout dans les ville, le café ne commença à se répandre chez les moins nantis que vers les années 1870-1880 (xx). N. LECLERC (1824) constatait dans le Toulois chez les

---

(x) Faire fondre le sucre et l'acide tartrique dans l'eau bouillante, mettre dans celle-ci les feuilles à infuser pendant deux heures. Faire bouillir à part la chicorée et passer . Jeter tout le liquide dans un tonneau en le mélangeant. Ajouter la levure très fraîche délayée dans l'eau froide lorsque la température est descendue au dessous de 30°. D'aucuns ajoutaient du citron et de la réglisse.

(xx) A Strasbourg, GRAFFENAUER (1816) signalait " que le café était une boisson généralement usitée tant parmi les riches, que parmi les pauvres". Personne ne veut s'en passer, écrivait-il mais il ajoutait : "La classe du peuple (sic) à la vérité, se contente en grande partie d'une décotion d'orge, de carottes ou de chicorée torréfiées, édulcorées avec du sirop, et qui n'a du café que l'apparence".

riches que le café était très en vogue depuis plusieurs années. "On sait combien s'est popularisé l'usage du café dans la classe aisée" notait SAUCEROTTE (1833) dans la région de Lunéville. H. LEPAGE (1845) le signalait aussi comme boisson des gens aisés dans le département des Vosges. Par contre MEYRAC notait vers 1840 dans les ménages pauvres du département de la Meuse : "Jamais ou presque jamais de café car il se paie un prix d'or". X. THIRIAT (1869) pouvait peut-être affirmer que dans la Montagne vosgienne : "on ne voit plus guère de repas donné à un ami se terminer sans café. Toutes les ménagères connaissent la manière de préparer cette liqueur (sic) déjà citadine dont tout le monde aujourd'hui fait usage (x)". Pourtant, les brodeuses de la montagne n'usaient jamais de café (A. COHIN, 1864) et les ouvriers tisserands n'en buvaient que le matin pour arroser un petit pain blanc à 5 sous (L. GOGUEL, 1862). Les distributions de café le matin aux soldats (loi Thiers, 1873) : 5 grammes de café, 6 grammes de sucre dans un quart de litre d'eau; aux ouvriers paysans du textile vosgien, à l'arrivée au travail à 5 heures du matin et après le dîner dans certaines usines (Maison Steinheil Dieterlen, par exemple, au Ban de la Roche) contribuèrent à répandre sa consommation parmi les moins nantis. Aussi à Provenchères-sur-Fave vers 1880, "le café venant un peu en vogue" était-il servi aux femmes. L. GEHIN (1893) signalait l'importance récente de son usage dans les veillées montagnardes. En fait le café resta longtemps un produit de luxe qu'on ménageait et mélangeait de chicorée, à cause de son prix. En 1904, CH. LAFITTE (op. cit. n° 72, chap. II) indiquait la consommation moyenne d'une famille aisée de la Plaine vosgienne au cours du XIXe siècle. L'utilisation du café apparaissait après 1820 (1 kg. par an entre 1820 et 1850), s'élevait à 2 kg. entre 1850 et 1870 et passait à 12 kg. par an entre 1870 et 1900. Dans une autre, par contre, de condition plus modeste, la consommation apparaissait seulement en 1860 (1 kg. par an) et ne s'élevait qu'à 6 kg. en 1890. Selon HANAUER, le café valait au kilogramme à Strasbourg, 5F50 en 1819, 4F en 1827, 3F50 en 1838, 3F10 en 1850 et 3F encore en 1875 soit douze heures de travail pour un contremaître du textile vosgien, un formateur des salines lorraines ou un manoeuvre agricole non nourri, vingt quatre heures pour une tisserande ou une journalière agricole non nourrie (xx).

Pour les témoins âgés en 1969-70, l'habitude de boire du café semblait prise mais il faut distinguer entre le café du matin qui se substituait à la soupe vers la fin du siècle et celui des fins de repas réservé au dimanche, parfois, chez les moins aisés, aux jours de

---

(x) X. THIRIAT, lui aussi, signalait une décotion utilisée dans la montagne vosgienne avant 1850 : "les graines de houx (commun) torréfiées et moulues, donnaient une infusion ressemblant pour l'arôme, la couleur et les qualités, au café" écrivait-il en 1883...

(xx) Les salaires de référence du textile vosgien sont extraits des archives des Etablissements les Fils de Victor Perrin à Thiéfosse (88). Ceux des saliniers proviennent des Etablissements Solvay à Dombasle sur Meurthe (54). Quant aux salaires agricoles, ils sont tirés des enquêtes decennales effectués pour la Statistique agricole de France.

fête. Selon J. CRESSOT (1890) chez les cultivateurs des confins hauts-marnais "le dimanche devenait tout doucement le jour du café mais on mesurait bien juste les cuillérées qu'on versait à même dans le coquemar de terre et cela coulait dans le verre un peu rousseau. Quel plaisir, quand on était jugé assez grand pour en avoir deux doigts, puis "jusqu'aux crans". En 1912, les ouvriers agricoles en recevaient à midi, le dimanche et souvent même pendant les grands travaux. 30% seulement des témoins âgés évoquaient le café de midi. Il était, comme le notait fort bien J. CRESSOT, réservé aux adultes, parfois seulement aux hommes. Dans 98% des cas on le mélangeait avec de la chicorée, il était largement additionné d'eau. Parfois il était déclaré "médiocre, recuit et additionné" et les marcs "repassés". R. COLLIN (vers 1925) semblait garder un mauvais souvenir de cet "étranger au teint délavé et si plat d'arôme et de goût" qu'on éprouvait "le besoin de l'arroser aussitôt de goutte".. Même à la fin d'un repas de noce, il n'appréciait guère "cette fade tisane que nul coquemar ne sut jamais rendre digne de son nom". Il faut dire que les plus humbles (ou les moins dégourdis) eurent parfois de la peine à se familiariser avec cette nouvelle boisson. Selon une épicière des confins alsaciens, un membre de sa famille, qui connut les premiers grains de café apportés en 1870 par des "gens de l'intérieur", ne sut pas qu'il fallait les griller. Il les fit bouillir trois jours durant et les trouva toujours durs! Dans une famille du Val de Fraize, V. LALEVEE nous rapportait que la maîtresse de maison, voulant pour la première fois offrir du café à ses hôtes et ne sachant pas comment le préparer fit bouillir les grains non moulus et servit le tout en guise de soupe. (Histoire de Fraize, p. 226). Vers 1900 encore, un témoin de la région de Vézelise nous signalait avoir vu sa mère jeter de l'eau et manger les marcs en regrettant beaucoup d'avoir dépensé tant d'argent pour si peu de chose! Le café était acheté vert, en petits sacs et grillé à la maison chez les gens aisés. Pour les autres, c'était l'épicier qui se livrait à l'opération avec "une machine à brûler". Il s'installait à l'abri du vent, à l'angle du mur de l'église où disait un témoin "il n'aimait pas d'être dérangé". Ainsi même les plus pauvres profitaient au moins de l'arôme! Parmi les personnes âgées interrogés, une seule avait écrasé les grains avec une bouteille ou dans une nappe de lin avec un poids. Certaines sur les confins alsaciens, nous signalaient l'apparition du moulin à café vers 1885-1890.

En 1969-70, la presque totalité des jeunes témoins interrogés prenait le café après le repas de midi et assez souvent à 16 h. Quelques-uns seulement le prenaient "de temps en temps", deux jamais, ou très rarement, s'il y avait des invités. La chicorée n'entrait plus guère dans la composition du breuvage : "on aimait mieux le café seul". Jeunes et vieux étaient maintenant à l'âge du café soluble. La plupart des vieux ménages le connaissaient depuis 1945 avec l'arrivée des troupes américaines mais certains n'en consommèrent que vers les années 1960. La majorité des vieux et 55% des jeunes témoins n'en consommaient pas ou très rarement : "il n'est pas tellement bon", "il ne vaut pas l'autre", "il n'a pas le goût du vrai café", "il est plus amer", moins

bon qu'en grain", l'arôme s'est échappé" "il n'a pas d'arôme", "il n'est pas bon pour la santé", "il n'est pas naturel", "il dessèche la bouche", "c'est un produit chimique", "sans lait il n'est pas buvable" disaient-ils, Parmi les anciens, ceux qui le consommaient le trouvaient "commode et facile à doser", "assez bon", "plus rapide, vite prêt, plus pratique en cas de presse" mais préfèraient tout de même leur "bon café". 8 à 10% seulement, qui en buvaient régulièrement l'aimaient bien car "il était très bon". L'un d'eux l'appréciait surtout car il lui rappelait l'arrivée des Américains, la fin de la guerre et du café qu'on buvait en ce temps-là! La plupart des jeunes l'utilisaient de temps à autre en vacances, en camping, lorsqu'il y avait presse. Quelques ménagères s'en servaient uniquement pour parfumer les crèmes ou certaines pâtisseries. Tous préfèraient leur "café habituel" du dimanche. Que nous étions loin de la fin du 19ème siècle!

3° Des boissons de consommation occasionnelle

La bière était surtout, consommée au cabaret, même dans les pays de langue allemande (x). En 1778, dans les Vosges, on ne buvait point de bière dans les villages, sinon dans ceux qui étaient placés sur les grandes routes (DIDELOT). Sur la frontière franco-belge, elle était par contre habituellement consommée, surtout après 1815, dans les cabarets, aux tables inondées de bière, qui n'était pas toujours perdue car certains cabaretiers "économes" la recueillaient précieusement pour la resservir aux clients moins difficiles ou plus avares et, mieux encore, quand pris de boisson, ils ne regardaient plus à la qualité de la marchandise (MEYRAC, 1826). Si la bière n'était pas d'un grand usage dans les environs de Metz où le vin n'était pas cher (J.C. BRAULT, 1827) elle était, par contre, fortement consommée dans la partie allemande du département de la Moselle où COLCHEN (1806) notait qu'elle y était avec les liqueurs fortes - une boisson essentielle - C'était plus une boisson des gens des bourgs ou des gens de passage que de la campagne proprement dite. En 1841, sur le compte d'un client de cabaret, dont on ignore malheureusement les activités, on relevait pour une période de 88 jours, de septembre à la fin novembre : 202 consommations soit 109 de "bière" à 0F30, 49 de café à 0F10, 20 de cognac à 0F15, 6 d'absinthe à 0F20... Même dans le Toulois, pays de vignoble, son usage tendait à se généraliser et concurrençait le vin de pays, le dimanche, au cabaret (Dr. BARREY, 1855; Dr. BANCEL, 1866). Dans la Montagne vosgienne (C. LEMASSON, 1870) les invités à la fête patronale se rafraîchissaient d'abord à l'auberge du village avec quelques anglaises de bière, les apéritifs étaient inconnus. Elle devint, avec la limonade, la boisson du dimanche, après les jeux de l'après-midi lorsque vainqueurs et vaincus allaient de compagnie boire à l'auberge (J. CRESSOT, 1890). La bière devint aussi une boisson des champs, l'été, durant les grands travaux. Avant 1914, de nombreux ouvriers agricoles de Meurthe et Moselle en recevaient une bouteille pour "quatre heures" (ENQUETE SUR LES OUVRIERS AGRICOLES, 1912). La plupart des témoins âgés l'évo-

---

(x) En Alsace notaient STOEBER et TOURDES (1863) la bière "peut encore être considérée comme une boisson de luxe. Bien peu de personnes dans les villes en boivent à leur repas, et jamais on ne voit la bière paraître sur la table du campagnard. C'est hors du temps des repas, dans la soirée surtout, que se consomme la bière. Les brasseries servent de points de réunion; et l'habitude de fumer, si répandue et si ancienne en Alsace, ne contribue pas peu à entretenir cet usage et à augmenter la consommation de la bière" (op. cit. p. 312).

quaient en 1969-70 mais rarement comme boisson de table : "si son usage se répand beaucoup, elle ne s'introduit pas au foyer pour le repas" notait G. HOTTENGER en 1927. En dehors peut-être des régions de plus grande consommation (l'Alsace, la partie allemande de la Lorraine, les confins franco-belges) "la vraie bière" et non celle de ménage n'apparut consommée, semble-t-il, aux cours de repas familiaux que dans certaines maisons après la deuxième guerre mondiale en particulier(x)

La qualité de la bière consommée variait avec la bourse de ceux qui pouvaient se l'offrir. Sa fabrication était le fait d'entreprises artisanales qui ne travaillaient souvent que l'été et n'employaient, en dehors d'un certain nombre de manoeuvres, que quelques apprentis et ouvriers réguliers. Elle se démocratisa après la Révolution grâce à des brasseurs venus de Belgique et du Palatinat. Tandis qu'avant 1789, en Lorraine du moins, elle était soumise au privilège exclusif des Bénédictins Anglais, de Dieulouard et de deux brasseurs de Nancy et de Lunéville, le seul département de la Meurthe comptait en l'An IX 80 à 85 brasseries dont 29 à Nancy. Celui de la Meuse en totalisait 50 et celui de la Moselle 186. La production passa de 25 000 hl. en 1823 à 66 000 en 1841 pour le département de la Meurthe mais elle était loin d'égaler celle du département du Bas-Rhin, 220 000 hl. la même année (ARCH. NAT. cote F.20560). La "bière forte" était réservée le plus souvent aux classes aisées, les gens de conditions plus modestes se contentant de "petite bière". SAUCEROTTE (1833) signalait celle fabriquée à Lunéville, légèrement tonique, peu nourrissante, qui ne se buvait pas sur la table des gens aisés et qui, prise hors des repas, n'était propre qu'à désaltérer. Cette qualité donna naissance, en Lorraine du moins, à une expression imagée pour désigner les individus de médiocre condition : "C'est de la petite bière" disait-on.

Parmi l'arsenal thérapeutique d'autrefois, les tisanes tenaient une place non négligeable. Dans 75 ménages de témoins âgés, 35 variétés de plantes médicinales étaient souvent citées, mais se dégageaient nettement : le tilleul (35 fois) pour les sudations et comme calmant, la menthe verte ou poivrée (31 fois) pour les indigestions. La camomille (21 fois) pour les indigestions et aussi, pour quelques témoins dans les bains et contre la fièvre. Derrière ces trois grandes venaient la violette (7 fois), les feuilles de ronce (6 fois) le serpolet, le bouillon blanc et la verveine (5fois), la primevère (4 fois) escortées d'une foule d'autres plantes citées une ou deux fois seulement (lierre terrestre, bourrache, reine des prés, pensée sauvage, queues de cerises, orties blanches etc...). Les coques de pavot étaient utilisées comme soporifique "pour faire dormir ou faire tenir les enfants tranquilles". Sur les confins alsaciens un témoin nous avoua avoir voulu les expérimenter sur le conseil d'une femme pour endormir son enfant "car, paraît-il, c'était ainsi que faisaient les parents qui voulaient avoir la paix". Le gosse dormit une nuit et une journée entière : "mon

---

(x) Mentionnons toutefois (cf. note p. 41) notre regret de na pas avoir cherché à connaître l'ampleur et la répartition géographique actuelle de cette consommation, lors de l'enquête statistique de 1972-73.

mari et moi nous devenions fous, jamais je ne recommencerai. Je ne savais pas, mais c'est une drogue!..."(x). Toutes ces plantes étaient ramassées ou cultivées. Le tilleul sur les arbres au bord des routes et autour de l'église, la camomille et la menthe sauvage dans les champs, les feuilles de ronce et le bouillon blanc dans la forêt, les vieilles ruines etc..., la grosse camomille et la menthe cultivées dans les jardins. Seules étaient achetées chez les pharmaciens les "tisanes purgatives et dépuratives", les fleurs d'orangers pour les indigestions et les fleurs pectorales pour les grippes et les bronchites. Elles étaient utilisées constamment dès qu'une fièvre ou une lassitude quelconque se manifestait. C'était bien mauvais signe lorsqu'on se résolvait à appeler le médecin! Chez les jeunes témoins ruraux, les tisanes restaient utilisées surtout chez les cultivateurs et les ruraux des petits villages mais elles étaient bien moins nombreuses qu'autrefois. Dans 60 ménages interrogés, le tilleul était cité 12 fois, la menthe 13, la verveine 8, les fleurs d'orangers 9, la camomille 6, une ou deux familles utilisaient encore la queue de cerise (reins), la prêle (circulation et sang) et le fenouil (estomac). Seuls le tilleul, la menthe et parfois la camomille, étaient encore ramassés mais très souvent, ils étaient achetés. Une famille seulement cultivait encore la verveine. Dans une autre "madame cueillait elle-même camomille, serpolet, queues de cerises, feuilles d'orties blanches" mais c'était l'exception. Des mélanges en "petits sachets" : Thé des familles, tisane de Saint-Urbain, Boldoflorine étaient régulièrement achetés dans quelques ménages. Il avait été interessant, lors de l'enquête statistique de 1972-73 de tenter d'apprécier l'ampleur du renouveau de la consommation des tisanes "naturelles", relancées par la publicité que l'on sait. Parmi ces infusions locales le thé plante d'importation, n'a jamais été une boisson habituelle dans les milieux ruraux de la France de l'Est. En 1879, NICKLES inquiet des progrès de l'alcoolisme dans les milieux montagnards vosgiens, se demandait : "Pourquoi ne pas boire du thé comme les Anglais à chaque repas?" et reconnaissait que le thé était encore trop considéré parmi les gens aisés comme boisson d'agrément ou comme médicament : "Nous ne le connaissons guère en dehors des soirées et des troubles gastriques". Parmi les témoins âgés de nos enquêtes, la majorité le connaissait et en avait goûté quelques fois dans sa vie. La plupart l'avaient connu dès avant 1914 mais semblaient parfois le confondre avec les "thés" médicaments vendus en pharmacie (xx). Trois cultivateurs seulement en consommaient régulièrement, l'un d'eux avec du lait, l'autre précisait la marque achetée. Certains, généralement dans les milieux relativement aisés, se rappelaient les circonstances de leur première consommation : "Il y a 70 ans dans une réunion de famille", "il y a 50 ans lors des vaccins

---

(x) L. LAVIGNE (1936) signalait dans le département de la Meuse que les enfants étaient particulièrement friands des tourteaux, résidus de fabrication de l'huile de pavots...

(xx) On a donné le nom de thé à des feuilles ou à des mélanges de feuilles et à des médicaments : thé d'Europe, mélange de sauge et de véronique; thé du Mexique, composition d'ambroisie et d'herbe de Sainte Marie; thé du Paraguay ou maté; thé de Saint Germain, association de fleus de sureau, semences de fenouil, séné etc... etc... La confusion dans l'esprit des témoins était donc excusable.

obligatoires à mon service militaire", "en visite chez une tante à 4 h. avec des gâteaux secs", "en pension, c'était délicieux avec du pain et du gruyère", "la première fois en 1905... en 1929...", "Contraint et forcé, il y a 25 ans vers 5 h.". Certains témoins assimilaient le thé à une tisane, une boisson de femmes, servie le dimanche après-midi, en cas de visite : "le mari n'aimait pas, la femme appréciait assez". La plupart "ne l'aimaient pas", pour quelques-uns "il énervait et donnait des battements de coeur". L'un d'eux était catégorique "c'est bon pour les snobs et les miss anglaises". Parmi les témoins plus jeunes, 35% n'en consommaient jamais, les autres quelquefois, occasionnellement, "les filles lorsqu'elles recevaient des amis", "en hiver le soir, comme infusion", trois en buvaient régulièrement, un viticulteur "régulièrement après le repas", un ouvrier "le matin et à 4 h. l'aimait beaucoup", un ouvrier-paysan "tous les jours après le dîner".

L'habitude de boire de l'eau minérale resta longtemps le fait des gens aisés, particulièrement dans les villes. L'énorme propagande lancée sous le Second Empire pour les eaux thermales ne fit que renforcer dans l'esprit du public l'association eau minérale et maladie. Avant 1914, le marchand de vin vosgien, achetait directement à la source quelques bouteilles de "Saint Yorre" qu'il conservait pour son usage personnel ou revendait occasionnellement, à l'épouse du boulanger ou d'une notoriété locale, en cas de malaise. En 1969-70, l'eau minérale était encore associée dans l'esprit des ruraux surtout, à une maladie chronique, un ennui passager, presque toujours à la santé. Les témoins âgés la connaissaient car ils en buvaient pour raisons médicales ou en avaient bu en clinique. Ils s'en trouvaient généralement bien mais ils associaient sa consommation à la maladie, au régime, à la vieillesse. Ceux qui étaient encore en bonne santé manifestaient leur préférence pour "l'eau de la fontaine" "et même l'eau du robinet" "qui est gratuite" ou "moins chère" et "tout aussi bonne". Pour quelques-uns qui n'en avaient jamais bu, "rien ne valait l'eau de source". L'un d'eux, même, estimait que boire de l'eau minérale "c'était succomber à la mode, au snobisme". Mis à part quelques "jeunes" qui se méfiaient de l'eau du robinet, la plupart d'entre-eux considéraient aussi l'eau minérale comme un médicament, qu'on donne aux bébés, aux jeunes enfants, qu'on boit pour le régime, "pour éviter les microbes", "pour la constipation", "lorsque le foie est fatigué", "pour le diabète". Aussi en buvaient-ils très irrégulièrement, par période, "quand ça n'allait pas" et n'en voyaient pas autrement la nécessité. "l'eau de la région est bonne" "c'est de l'eau de source" disaient-ils. Certains n'aimaient pas l'eau minérale parce que, quelle qu'en soit l'origine "elle était sans saveur", mais d'autres la considèraient au contraire comme "saine" et bonne pour la santé.

L'EAU-DE-VIE

Comme pour le vin et la bière, l'habitude de consommer l'eau-de-vie se développa après la Révolution de 1789. On ne peut citer, disait COLCHEN en 1804, aucune profession à laquelle on ne soit adonné de préférence depuis la Révolution, si ce n'est celle de brasseur et de fabricant d'eau-de-vie" (op. cit. p. 180).

Produit artisanalement jusqu'au milieu de XIXe siècle, puis industriellement grâce aux progrès de la chimie moderne, l'eau-de-vie de fruits ou de grains puis l'alcool de betterave connurent des usages multiples, médicament, fortifiant, pousse-café et ingrédient de pâtisserie, base de liqueurs de ménage mais aussi générateur d'alcoolisme (x).

1° Une production en augmentation constante (xx)

L'eau-de-vie de fruits était depuis longtemps produite, dans l'Est, et particulièrement en Lorraine, puisque ce serait à Châtel-sur-Moselle que s'installa le premièr alambic en 1492, mais l'art de distiller tarda à se répandre ou fut soigneusement contrôlé puisque "jusque vers le commencement du XVIIIe siècle peu de récoltants distillaient" (J. BOUVIER, 1834). Il faut se méfier de cette trop grande précision dans les origines bien que G. SADOUL (1936) spécialiste de la gastronomie lorraine ait lui aussi affirmé que la distillation de la mirabelle de la Plaine, du kirsch de la Montagne et de la Vôge, du marc de raisin du vignoble était une "découverte" lorraine qui avait pris naissance aux environs de Pont à Mousson à la fin du XVIIe siècle (xxx). J. CHAPELLIER (1861) faisait remonter la fabrication du kirsch dans la Vôge et les confins de la Haute-Saône "quelques années avant 1789". Dés 1778, DIDELOT, signalait la fabrication de l'eau-de-vie de cerises qui était vendue à Besançon, Vesoul, Lyon, en Suisse, à Nancy, à Paris et même dans les pays étrangers. Le seul village de Fougerolles en vendait chaque année des quantités importantes. La production bondit avec la liberté consécutive à la Révolution (xxxx) et la loi de 1816 laissa toute possibilité de fabrication et de vente aux producteurs. Dans les cantons viticoles des côtes de Moselle et de Meuse, les vignerons distillaient eux-mêmes leurs marcs de raisin et les fruits à noyaux et à pépins lorsque ceux-ci étaient abondants. Dans les arrondissements sans vigne de la Lorraine allemande on distillait le seigle, les pommes de terre et autres substances farineuses (ENQUETE de 1829). MATHIEU DE DOMBASLE (1830) se réjouissait en agronome de pareilles pratiques :

(x) Le mot alcoolisme forgé en 1852 par MAGNUS HUSS, mettra un certain temps à se substituer à celui d'ivrognerie dans le vocabulaire courant.

(xx) Pour plus amples développements cf. C. THOUVENOT. LES CAUSES SOCIO-ECONOMIQUES DE L'ALCOOLISME OUVRIER. Congrès international de Géographie - Section médicale; Montréal, 1972, op. cit. chap. VI

(xxx) "Je me bornerai à signaler que la distillation de ces fruits, comme celle du marc, est une découverte lorraine qui a pris naissance aux environs de Pont-à-Mousson. L'intendant français Vaubourg des Marets, en 1698, dans un rapport, nous dit : "Depuis quelques années on a trouvé à Pont-à-Mousson le moyen de faire des eaux-de-vie du marc des raisins", que jusque-là on brûlait. "De Pont-à-Mousson, conte-t-il, le secret est passé à Metz et dans le Barrois, et il se fait un grand débit de ces sortes d'eaux-de-vie en Suisse, Pays-Bas et Allemagne" (G. SADOUL, dans le PAYS LORRAIN, p. 32, janvier 1936).

(xxxx) Selon P. ROHR (op. cit. chap. II, 99, p. 474-475) la fabrication de l'eau-de-vie de fruits était impitoyablement réprimée dans la Lorraine centrale et le Barrois et suspectée, mal avouée dans la Lorraine de langue allemande jusqu'à la fin de l'Ancien Régime. La Révolution apporta la liberté de faire de l'eau-de-vie sans brevets.

"les campagnes de la Lorraine allemande ont entièrement changé de face depuis une vingtaine d'années que cet usage (la distillation de la pomme de terre) y a été indroduit... Dans ces cantons, chaque cultivateur a chez lui un ou plusieurs alambics...". Dans la partie montagneuse des Vosges, J.B. GEORGEON (1863) signalait "les quantités effrayantes" de kirschenwasser et de quetschenwasser qui y étaient fabriqués. Il y ajoutait l'eau-de-vie de pomme de terre et de l'airelle myrtille. X. THIRIAT (1831), énumérant les plantes alimentaires de la Montagne vosgienne avant 1850, citait aussi la gentiane qui fournissait une eau-de-vie rares, le sureau noir, la brimbelle verte additionnée de cassonade, le cumin. Outre par une production rurale importante, la consommation fut aussi favorisée dans le premier quart du 19e siécle, par la baisse des eaux-de-vie de marc qui passèrent de 78 à 36F l'hectolitre vers cette époque (ENQUETE DE 1829) et par l'arrivée des eaux-de-vie méridionales, surtout après la loi sur les boissons de 1824. Les eaux-de-vie du midi, bien plus faciles à transporter en l'absence de chemin de fer que les vins, étaient plus fortes en degré. Grâce à l'invention de l'alcoomètre, les droits se payèrent désormais au degré et le marc méridional supplanta l'eau-de-vie lorraine moins bonne (ARCH. DEP. WM 2112, ancienne dénomination). La question des bouilleurs de cru se posa en Lorraine, du moins vers 1860. Dès cette époque, elle fut et resta un combat fiscal entre les représentants des propriétaires récoltants, ou ceux qui se faisaient passer pour tels, et les mandataires des bouilleurs de profession, marchands de spiritueux et - nouveaux venus dans le négoce - fabricants industriels d'alcool. Pourtant les risques encourus n'empêcheront guère les distillations clandestines, surtout dans les contrées isolées en hiver, comme la Montagne vosgienne.

A partir de 1850-55, la fabrication industrielle des eaux-de-vie de betterave, de pomme de terre et de grains mit l'alcool à la portée des bourses les plus modestes. Le Dr. BARREY dénonçait (1855) dans la région de Nancy, cette eau-de-vie de betterave "affreuse boisson s'il en fût" mais c'est surtout dans la Montagne vosgienne, après 1870, que le "sprit", fabriqué en quantité industrielle par les grandes distilleries du Nord de la Confédération allemande où BISMARCK lui-même possédait des usines, se répandit, introduit clandestinement Ce "pétrole" surnommé aussi "vernis à cercueil" (L. JOUVE, 1888), vendu 60 centimes le litre, remplaça le vin et devint la boisson habituelle du montagnard vosgien (x). Le marché clandestin de l'eau-de-vie, déjà florissant avant

---

(x) Signalons toutefois que cette invasion des alcools industriels ne fit que renforcer une tendance déjà ancienne (cf. infra).

l'annexion (x), ne fit que se développer sur la nouvelle frontière où des contrebandiers malins transportaient des fûts de 40 litres dans des "brise-dos" (hotte en bois façonné), par convois de 10 à 12 hommes, voire dans de grosses grumes évidées, au rythme lent des chars à boeufs! (un témoin d'ORBEY). L'alcool de contrebande, échappant aux droits de circulation, revenait bien moins cher que lorsqu'on l'achetait chez le marchand de spiritueux, or celui-ci le vendait 44 à 55 centimes le litre entre 1870 et 1914 tandis que le prix de la "bonne" eau-de-vie de marc oscillait entre 1F75 et 2F50 pendant la même période (5).

Tous les vieux témoins intérrogés en 1969-70, sauf trois, une institutrice, un ouvrier, une cultivatrice, évoquèrent le maintien de la fabrication des eaux-de-vie de fruits entre 1890 et 1914, mirabelles, prunes, quetsches, cerises, pommes, poires. Dans le département de la Moselle et celui des Vosges, plusieurs citèrent les eaux-de-vie de pommes de terre et de seigle distillées ou achetées clandestinement. Dans la Montagne vosgienne, framboises, myrtilles, alises, pommes et poires étaient le plus souvent mentionnées. Les alcools de commerce pénétrèrent peu, jusqu'à une date très récente dans les milieux ruraux, sauf chez les gens très aisés et les non propriétaires. Dans la clientèle du marchand de vin vosgien (5), vendeur d'alcools et de spiritueux, jusqu'en 1914, seuls les artisans du feu consommaient des quantités appréciables d'alcool qu'ils achetaient parfois de 30 à 60 litres par an (xx) généralement à bon marché. C'étaient les débitants qui achetaient

---

(x) A. BENOIT (1860) ne notait-il pas, au cours d'une excursion dans la vallée de Blanc Rupt : "Depuis quelques années on voit un peu trop souvent, circuler dans les sentiers détournés les contrebandiers portant sur l'épaule le baril d'eau-de-vie qu'ils vont vendre dans les maisons de la vallée". C'étaient ces mêmes hommes, sans doute que V. DELEPEE évoquait dans sa jeunesse, après 1870, arrivant dans les villages viticoles lorrains : "En décembre ou en janvier, époque des nuits très longues, tous les vignerons recevaient, les uns après les autres, la visite des contrebandiers qui venaient acheter de l'eau-de-vie pour la transporter en fraude on ne savait où. C'était fort probablement des montagnards des Vosges mais personnes ne connaissait leur état-civil... Dans la force de l'âge, grands, maigres, bien musclés, l'air à la fois doux et résolu, chaussés de solides brodequins, la hotte au dos, avec un tonnelet d'une quarantaine de litres... Il voyageaient par groupes de deux, trois ou quatre. Ils arrivaient au village à la tombée de la nuit, tantôt par un chemin, tantôt par un autre, se renseignaient auprès des habitants des premières maisons et se rendaient chez les vignerons qui leur avaient été désignés" (op. cit. p. 139).

(xx) Ces quantités correspondaient à celles que donnaient CH. LAFITTE en 1904. Une famille aisée de 6 personnes dans la Plaine vosgienne consommait en moyenne 10 litres d'eau-de-vie par an de 1820 à 1850, 25 litres de 1850 à 1870 et 30 litres de 1870 à 1900. Dans une famille de condition plus modeste, la consommation qui n'était que de 5 litres en 1800, passait à 20 litres en 1830, 35 litres en 1860, 45 litres en 1890, à la faveur du développement de la fabrication de l'alcool à bon marché.

le vermouth, le byrrh, l'absinthe, le cognac ou le rhum consommés surtout par les habitués des cafés. Eventuellement le curé se procurait du vieux marc de Bourgogne, du vieux cognac, ou du rhum. Ce dernier alcool paraissait s'introduire avant 1914 chez les non agricoles assez aisés ou ayant un prestige à défendre comme le maître d'école qui en consommaient épisodiquement, en hiver ou pendant les fêtes. Il se répandait après 1920 mais il était très vivement concurrencé par les eaux-de-vie locales.

Actuellement encore les ruraux en majorité semblent rester fidèles à l'une des dernières choses qu'ils tirent de leur cru alors que tant d'autres ont disparu. En 1969-70, plus de 60% des jeunes témoins interrogés, cultivateurs surtout, produisaient l'eau-de-vie à la maison. Elle provenait des mêmes fruits qu'autrefois, mais celle du marc de raisin avait beaucoup regressé avec le recul ou la disparition du vignoble. Cognac, armagnac et plus encore whisky, semblaient toujours être alcools de gens des villes ou de quelques ruraux généralement non agriculteurs ou réputés snobs. Toutefois dans ce domaine, l'évolution est rapide. Lors de l'enquête statistique 1972-73, nous avons tenté d'établir l'importance de la fabrication et de la consommation des alcools de fruits. Souvent les élèves interrogés n'ont pas su ou voulu répondre à une question si délicate. Ils ont confondu les diverses eaux-de-vie consommées, et notre espoir de cartographier les zones actuelles de confection des divers alcools blancs s'est évanoui au dépouillement de l'enquête. Quoi qu'il en soit, pendant fort longtemps, l'eau-de-vie resta un complément jugé indispensable, sinon une boisson habituelle, en certains lieux et en certaines circonstances, particulièrement chez les ruraux des contrées montagnardes ou forestière de l'Argonne ou des Vosges.

2° Des usages multiples

L'eau-de-vie était considérée comme un médicament et un fortifiant. En 1874, les riches peu nombreux des confins alsaciens consommaient l'eau-de-vie de cerises, le kirschenwasser et J. LORENTZ, médecin de l'Hôpital militaire, tout en l'estimant violent mais simple, sans apprêt, ni sucrée, ni aromatisée pensait qu'elle ne faisait rien moins que flatter les palais délicats. Pour les gens âgés qui mangeaient beaucoup, il la croyait assez bienfaisante et capable de les protéger de l'apoplexie. Pourtant le Dr. JACQUOT (1825) dénonçait la dangereuse habitude d'en donner aux femmes pendant le travail de l'enfantement ou après l'accouchement. Avant 1840, dans le département de la Meuse, c'était un usage après le repas et seulement dans les grandissimes occasions d'en prendre un verre pour achever la digestion (A. MEYRAC). X. THIRIAT (1883) signalait que l'eau-de-vie de cumin était estimée, dans la Montagne vosgienne, comme liqueur stomachique et E. GAUTIER (1902) pensait que l'eau-de-vie mettait un peu de poésie dans la digestion. Selon les témoins âgés l'eau-de-vie restait en effet, au début du siècle, un médicament contre les "malaises" (avec un sucre), les

maux de dents, les indigestions, la grippe, le rhume, l'urticaire... Pour les indigestions, si la plupart des témoins interrogés citaient les tisanes de camomille et de menthe, certains employaient "une infusion avec de l'eau-de-vie", une infusion avec "une bonne goutte de kirsch", "de l'eau-de-vie sur un sucre", "au début de l'indigestion un grog avec moitié d'eau-de-vie et d'eau sucrée". L'eau-de-vie semblait bénéfique "pour tous les maux", car "il paraît que l'eau-de-vie minimisait les maladies". Dans la Vôge, mais c'était courant ailleurs, on préparait en cas de maladie, un brûlot de 7 morceaux de sucre avec une bonne ration d'eau-de-vie qu'on enflammait et qu'on buvait lorsque la solution obtenue avait un degré de chaleur assez fort. En cas de très forte grippe on pouvait aussi préparer le "café de la mort" qui consistait à faire passer le café avec de l'eau-de-vie, à la place d'eau. Pour soigner les blessures, plusieurs grand-mères utilisaient une mélange de pétales de fleurs de lis et d'eau-de-vie. Quelques témoins se souvenaient, particulièrement dans les Vosges, qu'avant 1914 surtout, on donnait aux enfants qui habitaient loin de l'école "une tartine imbibée de goutte pour les réchauffer" lorsqu'ils "faisaient la grimace". Dans les Vosges, certains témoins se rappelaient avoir vu mettre de l'eau-de-vie dans les biberons des bébés pour les endormir et les calmer (x). C'était semble-t-il, l'habitude aussi dans les villages de la Moselle surtout allemande. Au début du siècle, l'eau-de-vie participait encore à certains accouchements difficiles et quelques femmes en buvaient étant enceintes pour avoir de beaux enfants, cependant que d'autres se versaient de larges rasades "d'alcool prussien" pour tenter d'avorter! En 1969-70, dans les ménages "jeunes" l'eau-de-vie restait utilisée comme médicament. Toujours flambée "avec du sucre en cas de grippe" "lorsqu'il faisait froid", "pour les maux d'estomac". C'était en ces occasions que 15% encore des ménages jeunes en donnaient aux enfants (certains précisaient de plus de 12 ans) occasionnellement, en hiver, sur un sucre. L'association eau-de-vie-sucre était particulièrement réputée éfficace et bénéfique. Au cours des enquêtes, quelques réactions outrées furent notées parmi certains "cadres" ruraux (instituteur, électricien) pour lesquels "il n'était pas question d'en donner aux enfants" et où "la femme poussait des hauts cris à la question posée".

L'eau-de-vie était considérée aussi comme un fortifiant pour les adultes surtout pendant les grands travaux. Dans le vignoble, les ouvriers ne partaient pas au travail sans avoir bu le verre d'eau-de-vie (enne lairme) (xx) et mangé le quignon de pain. A la vendange, hommes

---

(x) Une enquête complémentaire auprès de personnes âgées nous permet de donner quelques précisions. L'une en mettait "dans les biberons en hiver sur prescription du docteur". Une autre "en prenait un verre avant l'usine, à 15 ans, en hiver". Deux en recevaient toutes gamines "à quatre heures quand il faisait froid, avec du sucre". Certaines en recevaient "très rarement pour digérer, avec du sucre", "en cas de maux de dents" "pour fortifier la racine des cheveux", "parfois après une longue course". L'une d'entre elles enfin était "débarbouillée à l'eau-de-vie par la grand-mère".

(xx) Une larme!

et femmes faisaient de même, le matin au départ. Chez les cultivateurs, en été, à la fenaison et à la moisson, les hommes en buvaient un verre à la pointe du jour; l'hiver, les batteurs en grange débutaient à l'eau-de-vie, vers deux heures du matin (J.B. DEMANGEON 1837). Dans la Vôge du kirsch, l'eau-de-vie n'était pas étrangère aux disputes de laveuses qui buvaient leur petite "goutte militaire" après avoir arrosé préalablement le pain desséché qui servait à leur déjeuner (J. CHAPELLIER 1861). Dans le département de la Meuse, vers 1860, les faucheurs emportaient leur petit cruchon d'eau-de-vie (LAVIGNE) et dans la Montagne vosgienne à la fenaison "les pauvres gens ne buvaient que de l'eau au repas mais faisaient usage d'eau-de-vie comme fortifiant " (X. THIRIAT, 1869). Pour J. CRESSOT "l'eau-de-vie était une assurance contre la chaleur et le froid, le malaise et l'indigestion. Les bûcherons en prenaient une topette quand l'hiver ils allaient aux Grands Bois, les femmes ne la connaissaient que dans l'eau sucrée, et nous, marmots détestables, tirant éperdument la langue, nous cherchions en cachette la goutte oubliée au fond du verre paternel!". Même le poète E. MATHIS (La Forêt vosgienne) glorifiait la goutte matinale des bûcherons : "Pour réchauffer leur coeur et les munir d'avance - contre la brume où court le frisson de l'aignail - l'hôte verse aux partants la goutte habituelle -". Les conclusions de nos enquêtes auprès des témoins âgés confirmèrent ces témoignages littéraires. Chez les vieux, l'eau-de-vie était régulièrement consommée jusqu'à une date récente par les adultes, patrons, domestiques, journaliers agricoles, les hommes qui travaillaient. Dans le vignoble des Côtes de Moselle et de Meuse on en buvait un verre le matin à l'arrivée et le soir au départ. L'immense majorité des cultivateurs "buvaient la goutte", en Argonne, par exemple "le cinquième" et le pain trempé n'effrayaient pas du tout, bien au contraire. On buvait le matin pour la mise en route et se réchauffer surtout l'hiver, pendant les grands travaux, mais aussi après les repas, avant de repartir au travail et parfois le soir pour s'endormir. Chez les cultivateurs relativement aisés de la Plaine vosgienne, vers 1900, on consommait 52 litres d'eau-de-vie de mirabelle par an et "le grand-père (90 ans) était le meilleur client". En 1912, les ouvriers agricoles en recevaient toujours (rarement si fine) au lever, à 4 heures du matin. En 1969-70, dans les ménages "jeunes" enquêtés la consommation restait régulière surtout chez les cultivateurs à midi, après ou sans le café. L'eau-de-vie du matin à jeun n'était avouée que dans 30% des familles d'ouvriers ruraux et en hiver seulement pour l'une d'elle. Tous les ruraux non cultivateurs interrogés ouvriers, garde-forestier, scieurs de bois, cantonnier, instituteur, n'en consommaient plus régulièrement : "on en a, mais on n'y pense pas", disaient-ils souvent.

Hormis son rôle dans le régime alimentaire et médicamenteux, l'eau-de-vie avait une signification sociale bien caractérisée par J. CRESSOT : "les gens de chez nous boivent volontiers la goutte; plus volontiers encore, ils l'offrent aux voisins, aux amis, au facteur, aux gendarmes... La bouteille restait sur l'étagère, à portée de la main, on n'y touchait pas plus souvent, mais c'était un signe de politesse rustique et tel

qui n'en buvait pas chez lui n'osait refuser chez les autres". L'eau-de-vie marquait aussi les fêtes patronales, le repas du cochon et surtout s'associait au café, aux pâtisseries et aux liqueurs de ménage.

L'association de l'eau-de-vie et du café se fit dès que l'usage de celui-ci se répandit, d'aucuns, comme R. COLLIN, prétendant que ce dernier était trop fade! J.B. DEMANGEON (1837) la signalait comme une pratique des gens aisés des villes, au cabaret : "l'après-dîner réunit dans les villes, un grand nombre d'hommes les plus desoeuvrés, dans les cafés et les estaminets où la demi-tasse de café, l'eau-de-vie, la liqueur ou le kirschwasser... leur permet d'attendre l'heure du repas mais aussi à la maison où : "le café, l'eau-de-vie, les liqueurs accompagnant les éléments ordinaires de la nourriture saine, variée et abondante des gens aisés" (H. LEPAGE, 1845). Pour H. THIRIAT (1869), le café terminait les libations "des gens qui se respectent" dans les repas de fête. Chez les cultivateurs, à la fête patronale, aux noces et baptême, la table était largement approvisionnée et le café et le pousse-café figuraient aux menus des extras. Au cabaret, le dimanche, chez les gens du peuple, on demandait un café, après de nombreuses rasades d'eau-de-vie, comme pour se dégriser, et on rinçait encore les tasses avec celle-ci pendant que des poignées de mains s'échangeaient, qu'on parlait haut, oubliant que la nuit s'avançait. Cette habitude se généralisa, chez les cultivateurs surtout. En 1955, à la question "Arrose-t-on d'eau-de-vie le café d'après les repas", posée lors d'une enquête sur les confins alsaciens, des Vosges du Sud, 98% des gens interrogés répondirent par l'affirmative. Question stupide, répondit même un correspondant, peut-on boire un café sans eau-de-vie! Ainsi le café justifiait-il le pousse-café. Par contre une pratique ancienne signalée par de nombreux témoins âgés en 1969-70 - le gloria - qui consistait à mélanger dans le verre même le café et une forte proportion d'eau-de-vie semblait en déclin. On préférait prendre l'alcool après et parfois dans un verre spécial.

Les eaux-de-vie de cerises et de mirabelles surtout, servaient de parfums bon marché et toujours à la portée de la main, lorsque les femmes s'activaient à la confection des pâtisseries, babas, kougelhopfs, par exemple et des desserts de la fête patronale, salade de fruits en particulier. Associées au rhum elles restent encore actuellement très en usage dans la fabrication des crèmes, diplomates, mousse au chocolat, cakes, savarins, salades de fruits etc... bien plus souvent préparés qu'autrefois.

L'habitude bourgeoise de confectionner les liqueurs dites de ménage se répandit chez les gens de condition plus modeste, surtout à partir des années 1870-1880, lorsque le sucre de betterave acquit droit de consommation aux dépens de la mélasse des pauvres et du sucre de canne réservé aux gens aisés (x). C'étaient surtout des liqueurs de

---

(x) HANAUER (op. cit. p. 262-263) donnait le prix du kilogramme de sucre à Strasbourg : 1822, 3F - 1848; 1F80 - 1860, 1F65 - 1875, 1F20 - et CH. LAFITTE, la consommation de sucre de famille aisée de la Plaine vosgienne (6 personnes) : 1788 à 1820, néant - 1820 à 1850 3 Kg par an - 1850 à 1870, 10 Kg - 1870 à 1900, 50 Kg. Dans une famille de condition plus modeste, la consommation ne débutait qu'en 1860 (6 Kg pour l'année) mais atteignait 50 Kg en 1890. Les moins nantis se contentaient de cassonade et même de mélasse. Cette dernière valait, selon HANAUER, 60 à 70 centimes le Kg entre 1822 et 1875.

femmes, confectionnées par elles-mêmes et qui circulaient après les repas de fête patronale, d'abattage du cochon, voire à l'occasion d'une visite à honorer : "Après le café, et pendant que les hommes humaient le marc ou le kirsch, le doux circulait parmi les femmes : vin cuit, cassis, eau de coing, angélique ou trois-plantes. On en versait même aux petits, d'un air horrifié, deux gouttes qu'ils avalaient en s'étranglant" (J. CRESSOT, 1890). Chez les témoins âgés les liqueurs citées étaient encore plus nombreuses mais pas toujours confectionnées à la maison. Chacun fabriquait à base de ce qu'il pouvait trouver ou possédait dans son jardin. Les plus fréquentes liqueurs étaient celles de cassis (à base de groseilles noires), de brou de noix, de blanc bouillon, de prunelles, d'angélique, de menthe, de framboises, de bourgeon de sapin, dans la Montagne vosgienne, de cerises, dans la Vôge. La lirette ou lisquette était fabriquée chez les vignerons. Les eaux-de-vie de base étaient toujours celles de fruits et les plantes étaient ramassées. Deux témoins seulement, dont un aisé, évoquaient l'alcool neutre et les extraits Noirot, base de liqueurs d'orange, de chartreuse et de bénédictine. Elles étaient confectionnées, parfois d'après des recettes de journaux ou des cahiers de gens aisés mais, le plus souvent, selon des proportions jalousement gardées, transmises de mère en fille et de voisine à voisine en cas de très forte amitié. En 1970 encore, certains témoins ne donnaient que très évasivement la proportion de leurs composants et pas toujours à cause d'une défaillance de mémoire!

Si les boissons ménagères se perdent, les liqueurs se maintiennent honorablement. Parmi les "jeunes" ménages interrogés en 1969-70, 50% en fabriquaient toujours. Le cassis et les liqueurs à base de noix et de feuilles de pêchers, parfois de lait gardaient encore de l'importance mais les "extraits" achetés dans le commerce étaient bien plus souvent cités (curaçao, chéry, brandy) et aux liqueurs digestives d'autrefois s'ajoutaient des liqueurs apéritives. Les recettes venaient de famille, des parents, de la belle-mère ou de la grand-mère. Un seul ménage mentionnait qu'il les tenait "d'une revue". L'alcool de base restait l'eau-de-vie de pays chez les producteurs, l'alcool "neutre" ou les eaux-de-vie "fantaisie" étaient surtout utilisées chez les non-producteurs. Comme autrefois, les liqueurs étaient boissons de femmes, servies au dessert les jours de fêtes, en cas de visite, dans les réceptions féminines et éventuellement le dimanche, à midi.

L'abus de l'eau-de-vie fut dénoncé dans diverses contrées de la France de l'Est, à partir des années 1860-70 en particulier lorsque la fabrication industrielle favorisa sa production à vil prix.

De temps immémorial l'ivrognerie du dimanche était habituelle et son importance, dans les catégories pauvres, variait selon les époques de cherté ou de bon marché des boissons alcoolisées (J. LORENTZ, 1784). Les pochards, "buveurs de profession" étaient caractérisés par de multiples expressions plus ou moins imagées. D'un buveur on disait "qu'il avait une trogne de pressureur (x), qu'il buvait à tire-larigot,

---

(x) Celui qui conduit le pressoir.

n'avait pas sucé de la glace, buvait comme un trou, était saoûl comme la bourrique, ne distinguait plus une lime d'un rabot, avait une bonne descente, avait les gréots ou un grain de sel sur la langue. De toute manière il mangeait peu car un veau qui tète bien, ne mange guère etc... etc... En fait c'était surtout dans la Montagne vosgienne que la consommation excessive d'eau-de-vie était de règle depuis fort longtemps. Dans la période qui nous intéresse particulièrement J. B. JACQUOT (1826), déplorait que l'habitant des montagnes vosgiennes fût très adonné à l'eau-de-vie dont il faisait une consommation énorme surtout dans les cabarets extrêmement nombreux et dans les cafés où la majorité pouvait se procurer à toute heure de la journée cette boisson excitante.
J. DEFRANOUX (1832, 6) estimait que les Giraumois (les habitants de Gérardmer) "seraient les hommes d'il y a cent ans, si l'eau-de-vie n'était pour eux le breuvage qui procure la volupté suprême, car c'est elle qui préside à leurs transactions commerciales et renoue leurs amitiés. On voit même fréquemment des femmes se dévouer comme leurs maris aux plaisirs de la taverne et contribuer, de tous leurs forces à la consommation des six cents hectolitres d'eau-de-vie qui se débitent chaque année à Gérardmer" (p. 12). H. LEPAGE (1845) notait, lui aussi, que les femmes s'adonnaient à l'eau-de-vie et on les voyait souvent se réunir disait-il deux ou trois ensemble pour boire un litre d'eau-de-vie, tout en fumant, et dans moins d'une heure. Dans les Vosges du Sud, J. CHAPELLIER (1861) constatait de même que l'eau-de-vie et les liqueurs fortes étaient essentiellement goûtées des montagnards qui les préféraient au vin. Aux repas de famille il était assez ordinaire de voir "l'eau-de-vie ou le kirsch jouir du privilège exclusif de faire, à diverses reprises briller ses perles dans les verres des convives et des habitants de la maison". Les consommations étaient particulièrement excessives au moment de la distillation et J. CHAPELLIER citait des imprudents qui buvaient en une seule fois jusqu'à un litre et demi "en revenant parfois à la vie". Dans certaines usines de couverts étamés, des apprentis forgerons de 18 ans buvaient chacun un litre d'eau-de-vie par jour (G. DUVEAU, HISTOIRE DE LA VIE OUVRIERE EN FRANCE sous le Second Empire p. 514). Toutefois une timide évolution semblait se manifester mais les exemples contraires abondaient. Vers 1860-65, X. THIRIAT constatait que, sauf chez les pauvres (x), l'habitude d'arroser le repas d'enterrement d'eau-de-vie s'estompait, par contre dans une veillée de dix à douze personnes, il n'était pas rare de vider plusieurs litres d'eau-de-vie "plus meurtrière qu'il y a trente ans" (X. THIRIAT, 1869). Vers 1893, L. GEHIN estimait que vers Gérardmer le vin et le café avaient tendance à remplacer sur la table des "recines" (xx) l'eau-de-vie des anciennes

---

(x) L'alcool était devenu, avec sa fabrication industrielle intense, "la boisson du pauvre" (H. PARISET, 1864).

(xx) recine : collation vers 10 heures du soir dont la composition évolue sous le Second Empire en fonction de l'aisance apportée par les activités textiles. Primitivement composée de pain de seigle, fromage vieux et eau-de-vie, on y sert plus souvent de la viande, un jambon, une salade, de la pâtisserie au lieu du pain de seigle et du fromage, arrosés de vin et de café.

"loures". "Les grandes loures écrivait-il, où se buvait l'eau-de-vie et où on se battait, n'existent plus". Toutefois vers Bussang, quelques années auparavant, L. JOUVE (1888) notait encore que les grandes veillées finissaient le plus souvent par de larges rasades d'eau-de-vie ou de vin, "d'eau-de-vie surtout dépuis que les Allemands ont eu l'art d'abreuver nos villages de la frontière de ce poison alcoolique qu'on a si bien surnommé vernis à cercueil".

En 1869, X. THIRIAT essayait d'expliquer cette ivrognerie (x) montagnarde. Pour lui les cabarets étaient remplis de buveurs d'eau-de-vie entraînés à s'enivrer par les relations d'affaires, la société. Dans la classe ouvrière des chantiers de construction, ouvriers, charretiers, cultivateurs pauvres, ouvriers maçons, charpentiers, menuisiers, on buvait la goutte le matin pour se conformer à l'usage puis, par habitude. A dix heures du matin et à 3 heures du soir on se rafraîchissait le gosier, les vieux par besoins réel, par habitude, donnaient la leçon aux jeunes... Chez le cultivateurs de la montagne, climat, genre de vie, isolement produisaient le même effet. La semaine, isolés, ils ne songeaient guère à boire. Le dimanche et les jours de foire, ils descendaient au village pour assister à la messe ou pour vaquer à leurs affaires. Avant l'office, ils se réunissaient en groupe pour causer, buvaient pour un sou d'eau-de-vie que chacun, luttant de générosité, ofrait tout à tour. Après la messe, surtout l'hiver, ils ne pouvaient s'en retourner sans avoir pris à nouveau un petit verre... Les verres se succèdaient et les causeries devenaient de plus en plus expressives. On se quittait enfin dans la soirée après avoir rendu visite à tous les cabaretiers de la localité et dépensé deux à trois francs d'eau-de-vie. C'était l'habitude! Si le brave paysan s'était payé un bon repas à 1F50, tous les voisins auraient crié qu'il se ruinait, qu'il faisait le Monsieur. S'il était revenu chez lui et qu'on l'ait vu boire un litre de vin avec sa famille on aurait dit qu'il n'avait pas d'économie, ajoutait X. THIRIAT. Pour lui c'était par économie d'abord qu'on buvait plutôt un petit verre d'eau-de-vie qu'un demi-litre de vin qui était cher, surtout dans les cabarets, souvent sans force alcoolique, falsifié par "cette variété de voleurs de grand chemin qu'on nommait autrefois taverniers et qu'on appelle de nos jours débitants" et qui ne donnait pas l'énergie factice, le coup de fouet que le montagnard recherchait en buvant. Ensuite le climat, le milieu naturel étaient pour beaucoup dans cet amour désordonné de l'eau-de-vie. Transi par le froid, exténué par la montée d'une côte raide ou par un travail fatigant, le montagnard trouvait une nouvelle énergie dans deux sous d'eau-de-vie. La nourriture peu substantielle fondée presque exclusivement sur les pomme de terre et le lait caillé, était aussi une cause qui portait les montagnards de "nature lourde" à préférer l'eau-de-vie.

Cet amour de l'eau-de-vie, boisson "encore moins naturelle que le vin" se développa avec l'activité industrielle qui apportait des ressources modestes mais plus régulières et la consommation devint souvent journalière. Tandis que généralement le cultivateur de la montagne, voué uniquement à son travail agricole, redevenait abstinent total pendant des semaines entières après quelques jours de "ribotte", le plus

---

(x) Cf. note p. 304 sur le terme alcoolisme.

souvent l'ouvrier-paysan payé à la semaine ou à la quinzaine, était attiré par un produit bon marché qu'on lui offrait quotidiennement sur le chemin de l'usine à cinq heures du matin, heure où commençait, impérativement, une journée de douze heures de travail.

L'abus de l'eau-de-vie se conjuguant avec la popularisation du vin contribuèrent-ils à une alcoolisation plus poussée encore dans la Montagne vosgienne? En 1955, F. LE BORGNE (Thèse de Médecine, Nancy) en se fondant sur les entrées de l'Hôpital psychiâtrique de Ravenel, dans les Vosges, concluait que le degré d'imprégnation éthylique restait plus important dans la Montagne vosgienne que dans des régions basses de l'ouest. La base de l'intoxication, surtout chez les ouvriers d'usine et du bâtiment, n'était plus comme autrefois, l'eau-de-vie mais le vin rouge, bien que l'auteur donnât encore quelques exemples de consommation très excessive de celle-là aux veillées : "un litre de mirabelle pour 4 personnes en jouant aux cartes..." Vers la même époque, une enquête menée sur la consommation des boissons alcooliques dans les milieux ruraux de la Montagne vosgienne alsacienne (op. cit. chap. II, 48) semblait conclure à une regression de l'alcoolisation par rapport à l'autrefois : " Il s'est produit une évolution dans certaines communes de la montagne où une consommation abusive et généralisée de l'alcool correspondait à un mode de vie peu évolué et à des métiers rudes, l'isolement et la pauvreté contribuant à maintenir des habitudes néfastes et des croyances erronées sur l'usage de l'alcool distillé sur place" (p. 37).

Qu'en est-il vraiment? Il aurait fallu mener une enquête sociale serrée, se reférant à l'analyse de la situation passée et s'efforçant d'établir les facteurs, les mobiles et l'ampleur actuels du phénomène alcoolisation dans les contrées montagneuses vosgiennes. Les moyens matériels ne nous ont pas été accordés pour réaliser ce programme.

°

° °

B I B L I O G R A P H I E

1 - ENQUETES SUR LES BOISSONS DANS LE DEPARTEMENT DE LA MEURTHE
1829, Arch. Dép., NANCY WM 2112, ancienne dénomination

2 - ENQUETES SUR LES BOISSONS DU DEPARTEMENT DE LA MEURTHE
1849-50, Arch. Dép., NANCY WM 2114, ancienne dénomination

3 - ENQUETES SUR LES BOISSONS DU DEPARTEMENT DE LA MEURTHE
1860, Arch. Dép., NANCY WM 2115, ancienne dénomination

4 - ENQUETES SUR LA CRISE VITICOLE EN LORRAINE
1901, Arch. Dép., NANCY WM 2115, ancienne dénomination

5 - ENQUETES SUR LES COMPTES-CLIENTS D'UN MARCHAND DE VIN DE LA VOGE EN MILIEU RURAL 1878-1939
1970-71, NANCY, Association Lorraine de Recherches sur l'Alimentation

6 - J. DEFRANOUX - PRECIS HISTORIQUE ET TOPOGRAPHIQUE SUR LE CANTON DE GERARDMER 1832, EPINAL

TROISIEME PARTIE

LES HABITUDES ALIMENTAIRES

Au cours de notre analyse nous avons constaté qu'il existe des consommations répandues antérieurement à la période étudiée et d'autres, propagées plus ou moins récemment. D'aucunes sont réservées tant aux plus pauvres qu'aux plus riches tandis que certaines sont communes à toutes les catégories sociales. Toutes peuvent concerner un nombre élevé ou plus restreint voire infime de familles. Certaines sont fréquentes, répétées ou plus ou moins rythmées le long des jours, des semaines, des saisons. Par contre, d'autre sont épisodiques, occasionnelles, sans fréquence périodique apparente ou réelle. Les unes et les autres enfin, peuvent être localisées dans l'ensemble de la France du Nord-Est ou être dominantes voire exclusives, dans certains secteurs bien déterminés et plus limités.

De cette diversité dans le temps, les sociétés et l'espace, ressort deux types de consommations alimentaires :

- Celui qui ne coïncide pas avec la définition des habitudes alimentaires que nous avons considérées au début de nos recherches comme les manifestations extérieures "de conduites plus ou moins conscientes, le plus souvent collectives et toujours répétitives qui font consommer avec une fréquence variable tel ou tel aliment ou telle préparation".
- Celui qui au contraire se moule sur cette définition et correspond à des habitudes alimentaires qu'on peut considérer comme des manifestations pérennes, des résultats de consommations répétées et rythmées au moins à certains moments de leur histoire, faciles à suivre, à schématiser et à profiler.

Parmi les consommations alimentaires analysées ce sont les plus anciennes, les plus ancrées dans le temps qui font figure d'habitudes. Au fur à mesure qu'on se rapproche du présent, les consommations habituelles telles que nous les entendons, diminuent ou disparaissent. Ceci met en question l'existence actuelle d'habitudes alimentaires en devenir.

CHAPITRE X

LES HABITUDES ALIMENTAIRES A LA PERIODE DE PRE-INDUSTRIELLE

A la période de pré-industrielle les habitudes alimentaires semblent relativement simples à définir et à caractériser. En fait elles sont difficiles à cerner dans le détail. Des "cartes de consommation" sont impossibles à dresser sinon par fragments et pour certains grands produits de base (pain de seigle et de froment, viande de divers animaux de boucherie, légumes secs, pommes de terre, miel...) en se fondant sur des statistiques de production agricole ou sur des enquêtes de consommation, à l'échelon communal ou cantonal lorsque celles-ci ont échappé à la destruction (x).

Pourtant, autant qu'on puisse en juger, les milieux où naissent les habitudes alimentaires sont à la période pré-industrielle, très limités, les habitudes elles-mêmes sont contraignantes, peu nombreuses mais bien typées.

1° Des milieux d'existence bornés

Les habitudes alimentaires sont fonction essentiellement de production de nourritures sur place : "on mange ce qu'on produit" et de pratiques alimentaires éthniques fortement ancrées surtout en Alsace : "dis-moi qui tu es, je te dirai ce que tu manges". Face à ces réalités dominantes, des possibilités limitées de commercialisation restreignent encore la variété des consommations et des habitudes alimentaires.

Les ressources alimentaires dépendent des productions agricoles liées aux conditions de sol et de climat. Comme généralement chacun s'efforce de produire de "tout" même si les conditions géographiques ne sont pas optimales, il est difficile de nuancer dans un espace relativement homogène et aussi restreint que celui de la France du Nord-Est. Pourtant, la Montagne vosgienne est un bon exemple d'un milieu naturel à part qui marque très nettement les habitudes alimentaires de ses habitants.

Comme dans beaucoup de pays de montagnes boisées, les ressources alimentaires sont essentiellement pastorales. Les fonds humides des vallées ne sont guère propices qu'à la prairie . Les arbres fruitiers y sont peu nombreux, viennent mal, sont souvent gelés. Aussi peut-on compter les quelques poiriers, pommiers ou cerisiers parfois souffreteux, calfeutrés dans les endroits les mieux exposés. La vigne est absente, bien qu'elle ait autrefois remonté les vallées, celle de la Meurthe par exemple, où dans la région de St Dié, elle s'est maintenue jusqu'au XVIIe siècle. Sur les pentes essartées, les prés irrigués tiennent aussi la plus grande place, à cause du ruissellement des eaux, de la

---

(x) Cf. notre article sur la consommation de la viande à Toul en 1841.

médiocre fertilité des sols et de la rigueur du climat. Les seuls céréales (x) nourricières sont l'avoine, l'orge et surtout le seigle associé à la culture du navet dont les semences sont répandues dans les maigres champs au printemps. Heureusement le légume-roi, la pomme de terre, trouve dans les sols siliceux, un terrain d'élection et pousse partout en abondance. Sur les sommets enfin, la chaume permet l'élevage d'un bétail petit mais nombreux et bien adapté au sol et au climat.

En fonction de ces ressources orientées par des conditions naturelles impératives les habitants n'ont guère l'habitude de consommer de fruits sinon quelques baies sauvages (myrtilles, fraises, framboises ou mûres) répandues à profusion sur les sommets. Ils boivent peu de vin et mangent moins qu'ailleurs de pain-d'orge ou surtout de seigle - considérant pain et vin comme des accessoires dont on peut se passer. Par contre ils affectionnent particulièrement les liqueurs fortes tirées du seigle et de la pomme de terre et privilégient l'association de celle-ci avec les produits laitiers.

Cette sorte de tyrannie des ressources locales agricoles semble commune à tous les secteurs géographiques, même dans ceux orientés vers une horticulture déjà spéculative. Dans le Val de Metz par exemple, où on produit d'excellents fruits et légumes, traditionnels mais aussi nouveaux, exceptionnels voire inconnus, dans les contrées toutes proches, comme la figue, le melon, la tomate, peut-être l'ananas, les habitudes alimentaires des producteurs ne diffèrent pas de celles des habitants des contrées voisines vouées aux productions du terroir. Ces nouvelles productions ne modifient pas le schéma des habitudes alimentaires quotidiennes car elles sont vendues et ne sont consommées qu'épisodiquement lorsqu'on ne peux plus éviter les pertes.

L'influence du milieu ethnique sur l'existence des habitudes alimentaires est particulièrement marquée en Alsace et dans les contrées lorraines de langue allemande qui se situent à l'extrême ouest de cette grande zone de pratiques alimentaires germaniques qui s'étend de la Vistule au Rhin.

Le goût ancestral pour les bouillies très consistantes éminemment germaniques (dickerer Brei) se perpétue dans les diverses soupes et surtout dans la soupe à la farine grillée (Mahlsop), les soupes de gruaux et de pommes de terre. Il s'étend à de nombreux plats à base de fécule ou de farine, les quenelles, divers "farinages" et plats à sauces lourdes et consitantes.

L'Alsace et les contrées lorraines de langue germanique tiennent aussi des pays de l'Europe centrale où "le tribut de l'alimentation animale est représenté soit par le lait de vache et ses dérivés, soit par la viande de porc" (M. SORRE) pour les consommations importantes et habituelles des produits laitiers, du lard fumé et des charcuteries de toutes sortes (Delikatessen). A ces mêmes origines se rattache aussi la consommation des aliments surs, préparés suivant une technique spéciale comme la choucroute, la naveline, les haricots salés et fermentés. Comme le sont

---

(x) Le millet en voie de disparition et le sarrazin sont également cultivés.

aussi, issus d'habitudes alimentaires germaniques le goût prononcé pour la bière ; la recherche de plats de chou rouge cuit, accommodé en salade chaude, au saindoux, avec des pommes, farci à la viande ou accompagné de châtaignes ; l'affection particulière pour certains condiments naturels ou préparés comme le raifort, les prunes, les cerises ou les groseilles confites dans du vinaigre ; l'attrait pour certains plats mélangeant les légumes ou la farine et les fruits secs et cuits comme pommes ou poires. Tel est enfin le goût pour les gâteaux à la levure de bière (kougelhopf) ou pour ceux parfumés aux aromates, cannelle, cedrat, anis, voire eau de rose qu'on retrouve bien plus nombreux encore dans les habitudes patissières germaniques.

Certes, il y a des différences notables entre les divers secteurs de langue germanique, Plaine alsacienne et pays lorrains de langue allemande en particulier, mais le fait capital est le contraste avec les contrées romanes de l'ouest même si on peut découvrir entre-elles des influences réciproques. Ainsi la consommation habituelle du pain de froment dans les villes alsaciennes s'est répandue avec l'influence française dés avant l'incorporation du traité de Wesphalie (E. JUILLARD) ou, à l'inverse, la consommation de la choucroute a gagné les contrées lorraines du centre dès les années 1790-1800 (M. DE DOMBASLE). Pourtant lorsqu'on franchi la frontière linguistique on pénètre dans un univers alimentaire nouveau. Si les possiblités de ressources alimentaires locales sont généralement plus variées en quantité et en qualité, elles ne sont pas fondamentalement différentes d'ailleurs, seules une diversité éthnique peut expliquer les contrastes saisissants. La frontière linguistique est aussi une frontière de consommations et d'habitudes alimentaires. Les Alsaciens en sont conscients et pour eux il n'y a rien, il n'arrive rien de l'au-delà du Col de Saverne, sinon des porcelets...

Plus généralement, les échanges commerciaux sont en effet limités au domaine, au village, à la province, aux régions étrangères limitrophes, rarement plus lointaines. Ces courants commerciaux restreints portent essentiellement sur des produits du terroir, souvent de meilleur qualité certes, mais toujours de consommation habituelle pour un certain nombre sinon pour tous. Les ramasseurs ravitaillent surtout les gens aisés des villes, ceux qui ne produisent pas ou n'ont pas de propriétés dans le plat-pays pour les nourrir. Les plus modestes achètent, si ils le peuvent, les nourritures les plus médiocres, les poires mal muries, le vin trop vert, les légumes à l'aspect souffreteux. Mais ces transactions se font à une échelle modeste. Les ramasseurs vosgiens par exemple doivent porter les produits qu'ils collectent dans les fermes jusqu'à Nancy, Metz, Strasbourg voire Besançon pour les vendre tous. Les clients sans aucunes attaches avec la terre sont finalement très peu nombreux et l'auto-production dans les familles ou par l'intermédiaire des fermiers reste le support essentiel des habitudes alimentaires à la période pré-industrielle. Les figues, les melons, les tomates qu'on produit déjà dans les secteurs spécialisés vers 1850, les oranges qu'on apporte dans les ville vers la Noël, ne sont que des consommations exceptionnelles, épisodiques. Les courants commerciaux qu'elles animent ne sont ni importants, ni continus. Il faudra les bouleversements consécutifs à la période industrielle dans le domaine des transports, de la production des nourritures pour transformer ces consommations encore épisodiques même chez les plus aisés en

habitudes réellement acquises par le plus grand nombre, pour apporter plus de variété, plus de fantaisie dans les consommations et modifier, de ce fait, les caractères contraignants des habitudes.

2° Des caractères contraignants

Les habitudes alimentaires à la période pré-industrielle sont essentiellement monotones et identiques pour le plus grand nombre même si les "heureux du siècle" se distinguent par des consommations exceptionnelles et des menus plus étoffés.

C'est au travers des menus, synthèse des plats consommés chaque jour, qu'on peut juger de la monotonie des habitudes alimentaires du plus grand nombre. Le menu-type - si même on ose employer le terme - est excessivement simple. Le plus souvent il se limite à un plat principal la soupe (Tabl. 94). En lorraine par exemple, c'est la soupe aux légumes et au lard cuits ensemble et servis séparemment. Les compléments plus ou moins importants selon les saisons, les activités, les ressources sont indignes d'être des "plats" (x). La "soupe" est l'essentiel et l'essentiel est d'en avoir assez, d'être repu en quittant la table. Bienheureux celui qui peut garnir copieusement son pot de soupe car il n'en a pas toujours été ainsi. La soupe ordinaire est servie en toutes saisons, à midi souvent réchauffée le soir, le matin pour certains, six jours sur sept, trois cent dix jours par an chez les mieux nantis qui connaissent déjà le pot-au-feu, la "soupe noble", trois cent soixante cinq jours chez les autres, (sans lard le vendredi) sauf chez les plus malheureux, lorsqu'elle manque.

Tandis que la consommation de la soupe peut dominer le repas de midi celle de la pomme de terre peut l'emporter au repas du soir mais, à part les "préférences" régionales de consommation entre soupe ou pommes de terre tantôt à midi, tantôt le soir ou même midi et soir, c'est toujours la même pâture "namlich G'Fräs"...

Ainsi le "menu" du plus grand nombre reflète par son immuabilité, la monotonie des habitudes alimentaires quotidiennes tant dans les villes que dans les campagnes. De ce fait un voyageur pénètrant dans un village, dans les faubourgs ou les bas-quartiers d'une ville, peut identifier à l'odeur, sans entrer dans les chaumières pour observer les tables, ce que collectivement on a l'habitude de manger. Un jour ordinaire dans le Centre et l'Ouest lorrain, il sent l'odeur caractéristique de la soupe au lard et le soir celle des pommes de terre rôties au saindoux qui parfume meis et venelles. Lorsqu'il aborde la Montagne vosgienne il entre dans le pays des ventres à patates, les "grumbeerbich" des Alsaciens et repère vite l'odeur des pommes de terre échaudées se mêlant à celle, aigre, du lait caillé. Le samedi c'est l'odeur chaude du pain qu'on défourne. Partout, les veilles de fête, ce sont les odeurs délicieuses des tartes, des brioches, des kougelhopfs et des babas. Le lende-

---

(x) Ce sont, surtout en été, tant chez les campagnards que chez les citadins qui possèdent tous des jardins hors-les-murs, des "crudités" raves, cornichons, salades qui agrémentent le morceau de lard lorsqu'il ne manque pas. Parfois quelques fruits récoltés, une tarte épaisse à la saison ou des noix en hiver complètent le repas des plus affamés ou des gros travailleurs.

Source	Dîner (x)	Souper (x)
M. De DOMBASLE ouvriers agricoles (Lorraine du centre) 1825.	Soupe + légumes + lard pain bis. vin seulement pendant les grands travaux	P. de t. fricassées + laitages (2 ou 3 fois/ semaine) ou reste de viande.
J.C. BRAULT ouvriers urbains artisans (Metz) 1827.	Soupe + légumes cuits au lard pain bis - blanc - "ce plat est de toutes les saisons, de tous les jours, de tous les repas"	
J.B. DEMANGEON Cultivateurs (Vosges) 1837. Variante de la Plaine et de la Montagne	Soupe grasse avec lard + légumes. Montagne : pain de seigle. Plaine : pain bis de froment. Un litre de vin pour 3 durant les grands travaux agricoles	Soupe grasse avec lard ou soupe maigre avec laitage, "faux ris" ou oeufs, où fromage blanc ou salade. (Plus de laitages et p. de t. dans la montagne).
J. B. DEMANGEON Ouvriers d'usine et des chantiers (Vosges) 1837.	idem les cultivateurs "Boivent plus ordinairement de l'eau la semaine mais s'enivrent le dimanche"	idem les cultivateurs
Dr. BARREY ouvriers agricoles (Lorraine du centre) 1855.	Soupe aux légumes avec un peu de beurre ou un petit morceau de lard	Soupe de midi réchauffée ou pain avec fromage ou p. de t. avec laitages (jamais trois choses ensemble)
Dr. BARREY Cultivateurs (Lorraine du centre) 1855.	Soupe de lard + légumes. Vin lorsqu'il y en a (viticulture locale)	Soupe + lard froid. Salade en été (pissenlits au printemps).

TABLEAU 94 - QUELQUES MENUS DE REPAS DE GENS DE CONDITION MODESTE A LA PERIODE PRE-INDUSTRIELLE.

(x) Les nouvelles dénominations nées sous la Révolution (cf. R. ARON, le MANGEUR au XIXe SIECLE op. cit.), petit-déjeuner, déjeuner, dîner ne sont pas adoptées. On conservera longtemps et on conserve encore surtout à la campagne, les appellations du XVIIIe siècle déjeuner, dîner, souper "Nous n'étions par de ces gens des villes qui prétendent ne déjeuner qu'à midi et dîner le soir. Nous on quittait effectivement le jeûne au petit-matin, on dînait à midi et on soupait la nuit tombée" (R. COLLIN, 1969).

main, la cuisine sent le poivre, l'échalote, le laurier ; il s'y mêle des bouffées de pain chaud, des parfums de brioches et de prunes : on ne sait plus où donner du nez et c'est encore tellement rare!

Dans les villages d'Alsace ; les jours de choucroute, l'odeur sure du plat s'exhale de toutes les maisons et le vendredi saint celle de la morue au beurre noir, relevée de pommes de terre à la crème, débitée la veille par l'épicier, envahit toutes les ruelles. Les temps sont proches, en Lorraine surtout, où grâce au chemin de fer, la forte exhalaison marine du "roi hareng", salé en Carême, "le gendarme", frais dès le mois de septembre, va se répandre dans les villes et les villages et même l'hiver dans toutes les coupes de bois où il grésillera à petit bruit en poussant alentour sa puissante odeur. Plus tardivement encore ce sera le fumet, le dimanche matin à l'heure de la messe de l'immuable pot-au-feu qui n'est pour l'instant que la soupe noble des mieux nantis.

On a peut être exagéré ce bien-être alimentaire des "heureux du siècle", et la misère des plus défavorisés, en opposant au XIXe siècle comme à l'époque médiévale "le peuple maigre" et le "peuple gras". Les périodes de disettes pour les uns, les agapes occasionnelles pour les autres ont éclipsé, à juste titre, puisqu'elles ont laissé des traces historiques plus nombreuses, la réalité des habitudes quotidiennes et ont fait distinguer avec trop de rigueur peut-être des habitudes alimentaires de "riches" et des habitudes alimentaires de "pauvres".

Quelques menus quotidiens de gens aisés à la période pré-industrielle (Tabl. 95) montrent que ceux-ci ont la puissance du choix alors que la majorité ne l'a guère. Eux connaissent véritablement "le menu" c'est à dire la succession de plusieurs plats différents dans un même repas. Il semble qu'ils puissent assouvir quotidiennement leurs désirs alimentaires, alors que la majorité ne peut le faire qu'en de très rares occasions. Il n'y a pas de mets interdits aux plus modestes mais il y a des mets absents de leur table. Ce sont les nantis qui ont le bon vin, le bon pain blanc de froment, la bonne viande de boucherie, bref c'est la diversité des consommations chez les uns et l'uniformité chez les autres. Ce tableau semble exact et il y a peut-être encore, comme le dit Chamfort à la fin du XVIIIe siècle, "deux grandes classes, ceux qui ont le plus de dîners que d'appêtit et ceux qui ont plus d'appêtit que de dîners". Pourtant la Révolution est passée, et tous les observateurs - même hostiles à cette tempête - se plaisent à reconnaître que les temps ont changés, surtout chez les cultivateurs, grands bénéficiaires des transformations agraires consécutives à la vente des biens du clergé. On boit plus de vin, on mange plus de viande de porc, dans les campagnes notent les Préfets d'Empire.

Certains paysans peuvent changer leurs habitudes alimentaires marquées par l'austérité et manger leur beurre, leur bon fromage ou boire leur meilleur vin, même et surtout, s'ils ont un peu de bien au soleil. Pourtant ils conservent leurs habitudes de manger et se privent pour vendre, car ne pas vendre c'est "manger son fonds" plutôt que de l'arrondir. Cette mentalité fortement ancrée se révèle dans les grandes fermes, en des conflits violents avec les garçons de labour qui exigent depuis la Révolution meilleur pain et meilleure viande et par des jérémiades de plus enplus vives sur la "misère des temps". Aussi faut-il apporter des nuances à ce tableau binaire de la misère d'une part et de l'opulence

Source	Dîner	Souper
M. De DOMBASLE Propriétaire terrien cultivateur exploitant Agronome "esprit éclairé". 1825	Potage - bouilli - plat de légumes accommodés au beurre frais - 2e plat de viande (boucherie) ou poisson - salade en été - vin - pain blanc mais préfère pain bis des ouvriers agricoles	Potage + plat de légumes + plat de viande de boucherie (les restes sont accommodés pour les ouvriers et les domestiques
J.CH. BRAULT "gens riches" de Metz 1827.	Viandes + légumes - volaille gibier, poisson selon les saisons et les occasions	Salade + viande + charcuterie
J.B. DEMANGEON habitants riches et aisés (Vosges) 1837 "Les heureux du siècle"	Soupe de boeuf - plat de bouilli - légumes - parfois p. de t. en dessert mais aussi fruits, pâtisseries ou fromage. Parfois en plus oeufs, viandes de boucherie grillées ou rôties, gibier, grenouilles, poissons d'eau douce, etc...	Plat de légumes + rôti ou autre plat de viande - Salade ou dessert de p. de t. cuites sous la cendre + fromage (qualité supérieure).

TABLEAU 95 - QUELQUES MENUS DE REPAS DE GENS DE CONDITION AISEE A LA PERIODE PRE-INDUSTRIELLE.

de l'autre, des habitudes alimentaires de riches et des habitudes alimentaires de pauvres. Si les contrastes de consommations épisodiques ou répétitives sont très nets il y a moins semble-t-il de contraste d'habitudes. Les nantis sont en avance. Ils profitent les premiers de l'amélioration et tandis que les moins favorisés prennent l'habitude de consommer la soupe avec du lard presque quotidiennement, eux sont à l'âge de pot-au-feu. A l'époque pré-industrielle, les familles bourgeoises des petites villes lorraines mangent encore régulièrement les pommes de terre associés au lait caillé, elles vont peu à peu les abandonner nous dit A. de LARARQUE. Certains goûtent déjà les oranges, les tomates tandis que les plus pauvres n'en ont pas encore vu. Les "Bourgeois" sont les premiers sur le chemin de l'abondance, ils ont des habitudes alimentaires "librement" consenties.

Pour la multitude qui les entoure celles-ci sont imposées par la nécessité. Commes ses consommations, ses habitudes sont peu nombreuses, plus frustes. Parmi elles, l'habitude de se priver de nourriture, volontairement ou non, n'est pas une des moindres. En fait pour tous, à quelques exceptions près, les habitudes alimentaires sont très fortement typées.

3° Des types caractérisés.

Un schéma général établi en fonction de l'extension sociologique, statistique et géographique des consommations alimentaires à diverses époques (x) (Fig. 65) permet de synthétiser quelques types d'habitudes alimentaires caractéristiques à la période pré-industrielle, certaines comme l'habitude de consommer le pain blanc de froment ou la bonne viande de boucherie, sont encore réservées aux mieux placés, d'autres, telles la soupe au lard, les pommes de terre associées aux produits laitiers, la choucroute et la naveline, peuvent être communes à tous, au moins sous leur présentation la plus modeste, certaines, le plus souvent communes au plus grand nombre sont géographiquement bien localisées.

Parmi les habitudes de "riches" celle de consommer le pain blanc de froment pur est caractéristique même si, parfois, comme M. De DOMBASLE vers 1826, ceux-ci goûtent au pain noir, fait de farines mélangées, des domestiques. Réservé aux "Monsieurs" surtout ceux de la ville, les gens de condition modeste ne le mangent que dans des circonstances très rares. Ils le donnent au membre de la famille qui est malade ou le consomment une fois l'an, le jour de la fête patronale. Encore faut-il le commander d'avance et tout le monde n'est pas assuré d'en avoir. Lorsque le campagnard vient à la ville il ose en rapporter une "michette" à ses enfants pour toute gourmandise.

Vers 1840, seul le plus grand nombre des nantis et quelques gens aisés des proches campagnes, ont l'habitude de manger de la viande de boucherie tous les jours et même plusieurs fois par repas (Fig. 75) c'est à la fois, nous l'avons montré, pour des raisons de prix et de possibilités de ravitaillement. Pour les "heureux des villes" consommer de la bonne viande de boucherie est une nécessité et une habitude quotidienne. Ils mangent tous, sauf les avares, rôti et bouilli chaque jour (Fig. 70) tant dans les villes alsaciennes que lorraines et augmentent encore leurs consommations en période d'épidémie de choléra comme les médecins le recommandent. L'habitude de consommer la bonne viande de boucherie est avec celle du pain blanc de pur froment la marque de la noblesse alimentaire, lorsque par hasard le roturier y accède, il se débauche et horrifie ceux qui profitent chaque jour.

La consommation habituelle du café au lait au dépens de la soupe matinale est encore le fait, au début du XIXe siècle, des "classes moyennes" des villes. La soupe du matin reste mangée habituellement chez le plus grand

---

(x) Ce schéma, appliqué à chaque consommation alimentaire, permet de synthétiser d'une manière commode et de donner une image de l'évolution de celle-ci dans le temps, de son importance dans les sociétés, de sa localisation dans l'espace et surtout de sa plus ou moinsgrande fréquence qui peut faire décider de son passage du stade de la consommation à celui de l'habitude.

nombre de ruraux et des gens pauvres des villes (Fig. 76) mais la consommation habituelle du café - de la qualité que l'on sait - associé au lait le matin, progresse vite dans toutes les classes sociales des villes surtout et la consommation de la soupe matinale ne se maintient notablement dans l'ensemble de la France du Nord-Est que chez les campagnards, cultivateurs et ouvriers agricoles, presque exclusivement.

La consommation de la soupe au lard par contre (Fig. 66) est encore une habitude commune à tous, bien que les gens aisés commencent à la délaisser. La consommation est quotidienne, exclusive même, nous l'avons montré, avec plus ou moins de lard, parfois sans, selon les saisons, les ressources, les années de cherté ou d'abondance, autant les jours ordinaires que les dimanches dans l'ouest et le Centre lorrain des confins champenois aux Vosges et de la Belgique à la Franche-Conté. La soupe au lard est aux Lorrains ce qu'est la Mahlsop et déjà, dans une moindre mesure, le pot-au-feu aux Alsaciens.

La consommation habituelle des pommes de terre "fricassées" c'est-à-dire rôties à la graisse, à l'étouffée, dans la cocotte de fonte (Fig. 71) est semble-t-il éminemment lorraine, bien que citée aussi dans les contrées alsaciennes et vosgiennes, mais bien moins souvent que l'habitude de consommer les pommes de terre associées aux produits laitiers parfois les moins nobles. Celle-ci est quasi exclusive tant au Nord qu'au Sud, à l'Ouest qu'à l'Est, chez les forestiers comme chez les tailleurs de granit, les ouvriers des "moulins à papier" ou les tisserands, à la table du curé comme à celle du maître d'école, chez le notaire du bourg comme chez le courtier en fromage ou le commerçant en quincaillerie des vallées où le "Hhot et le Matton" en été, le fromage blanc en hiver, (Fig. 68 et Fig. 69) envahissent l'univers alimentaire. Ailleurs ces habitudes de consommations sont moins exclusives quoique importantes dans les villes comme dans les campagnes sauf peut être dans l'extrême-ouest lorrain.

Limitée à l'Alsace du Nord et du Sud et certainement à la montagne vosgienne, la consommation habituelle des navets confits dans le sel, la naveline (Fig. 67) est commune à toutes les classes, la semaine et le dimanche mais c'est la viande d'accompagnement, les saucisses, des cochonnailles diverses, qui confère au plat de naveline son caractère noble ou roturier selon sa présence réduite ou plantureuse sur la table des gens de condition modeste et sur celle des nantis. Si la choucroute simple ou maigrement garnie est la nourriture quasi quotidienne de nombreux Alsaciens à la saison de consommation de novembre à mai, la choucroute garnie plantureusement, comme la naveline, de cochonnailles diverses est un plat réservé, au début du XIXe siècle, aux gens aisés des villes et des campagnes, préparé le dimanche et réchauffé souvent plusieurs fois dans la semaine (Fig. 72). Vers 1850, le profil général de la consommation habituelle se complique - géographiquement - elle a gagné vers l'Ouest, les contrées vosgiennes, le Centre lorrain Nord et Sud mais l'Ouest meusien lui échappe. Elle est plus commune, relativement fréquente pour un plus grand nombre sous sa forme assez garnie mais les gens de condition modeste n'accèdent à la choucroute abondamment garnie qu'exceptionnellement, un jour de grande fête, dans une noce ou un banquet corporatif, plutôt qu'une fête carillonnée.

A la période pré-industrielle, les possibilités de consommation alimentaire étant limitées, pour le plus grand nombre, à l'utilisation des ressources locales, les habitudes paraissent se confondre avec les consommations. La majorité mange tout ce qu'elle peut produire et elle produit le plus souvent, d'année en année la même chose. Le cercle alimentaire est réduit et l'univers alimentaire borné, à quelques variantes près, dans certains secteurs géographiques particulièrement privilégiés, et surtout, pour une minorité de gens aisés.

Les habitudes alimentaires sont tyranniques, collectives et souvent même pour des raisons plus éthniques que naturelles, étroitement localisées. Autant qu'on puisse en juger, au niveau de nos connaissances, c'est un schéma relativement stable mais non figé que les conséquences de la Révolution Industrielle vont perturber.

° ° °

CHAPITRE XI

LA PERTURBATION des HABITUDES ALIMENTAIRES

Les effets se manifestent surtout après 1871, à la suite des modifications profondes nées de l'industrialisation et de l'urbanisation intenses.

Les éléments qui transforment les consommations et les habitudes alimentaires sont essentiellement d'ordre démographique, brassages et contacts de population consécutifs à l'arrivée d'étrangers et à l'exode rural ; de caractère socio-économique, élévation générale du niveau des revenus du plus grand nombre.

Ces bouleversements se traduisent par l'apparition de consommations nouvelles pour la majorité des habitants de la France du Nord-Est, et surtout par une popularisation des consommations alimentaires autrefois les plus nobles qui aboutit à des changements profonds dans les modes de vie alimentaires.

A - L'APPARITION de CONSOMMATIONS NOUVELLES

Le développement de la grande industrie du fer et du charbon provoque à la fin du XIXe siècle et plus encore après 1920, l'arrivée en masse d'étrangers de toutes nationalités mais particulièrement d'Italiens, d'Allemands, de Belgo-Luxembourgeois, de Polonais et, plus tardivement, de ressortissants d'Afrique du Nord.

Plus récemment, les contacts extra-régionaux s'élargissent considérablement grâce à des déplacements forcés (x) nés du conflit d'Algérie ou consentis, les voyages de vacances en particulier. Ces contacts plus intenses, plus variés, largement étendus à la masse, renforcés et prolongés encore par une commercialisation à outrance favorisent et multiplient des consommations alimentaires nouvelles, très différentes de celles d'autrefois dans leur nature et leurs processus d'adoption.

1° L'afflux des étrangers

Celui des Italiens et des Polonais est particulièrement intéressant à suivre du point de vue des consommations alimentaires, car ils ont - les Italiens surtout - des habitudes totalement différentes du

---

(x) Les contacts se sont amorcés durant les deux guerres mondiales entre les civils et les militaires des diverses régions de France et même allemands, entre les gens du Nord-Est et les populations du Sud lors des exodes en Provence, dans le Massif central, en Charente où les réfugiés découvrent et s'habituent à consommer le poisson de mer, la dinde, la pintade, la caillabotte et beaucoup de plats caractéristiques des régions méridionales.

milieu qui les accueille. De plus, les uns et les autres se fixent en masse entre les deux guerres mondiales, se "francisent" en adoptant comme les "autochtones" ou les étrangers qui les précédent des consommations sinon des habitudes alimentaires nouvelles (x).

Les Italiens, surtout des ruraux pauvres, chassés de leur milieu d'origine par le manque de travail, arrivent - au moins pour les premiers - vers 1890, avec des consommations alimentaires méditerranéennes totalement différentes de celles qu'ils découvrent sur place. Ils n'apprécient que leur cuisine et demandent des nourritures qu'ils connaissent en Italie : le pain, les pâtes, des légumes, parmi lesquels les fèves, cuites assaisonnées d'huile et d'ail, tiennent une place considérable. Ils affectionnent la soupe de pain à l'ail, au sel, à l'huile et aux tomates, le riz, les pâtes assaisonnées à l'huile et à l'ail, les conserves de tomates, le fromage mou "la ricotta tosta". Les plus pauvres mangent de la viande huit ou dix fois par an, de préférence du mouton dont le jus accommode des pâtes faites à la maison ou du macaroni de qualité inférieure. Dans les grandes occasions ils s'offrent, avec un ragoût, des "cartellate", pâtes fines coupées en morceaux, frites et passées dans du vin cuit. Dès le début de leur séjour - même et surtout temporaire - leurs aliments sont importés d'Italie, les pâtes en particulier. "Il magazzino di Prodotti italiani" devient un élément majeur du paysage alimentaire des contrées industrielles des mines de fer et des usines sidérurgiques. Le saindoux, qu'ils apprécient, est avec le pain, semble-t-il, un des rares éléments alimentaires qu'ils peuvent trouver sur place à leur convenance, aussi, originaires de diverses contrées, apportent-ils leurs plats : les Lombards "la polenta", le plat des pauvres, les plus aisés "la pasta", les Romagnoles "la pastasciuta", les cappelletti et les cannelloni, les Florentins "la pastaverve" ...

Les Polonais, appartiennent généralement eux-aussi à des milieux ruraux pauvres. A leur arrivée en masse dans le pays industriel, vers les années 1925-1930 (xx), ils s'émerveillent du volume impressionnant des victuailles, d'oranges ou de bananes que contiennent les magasins d'alimentation des contrées industrielles ou des villes de transit.

(x) Ils se fixent surtout en masse entre les deux guerres mondiales et font souche. Actuellement certains en sont à la troisième voire quatrième génération. Parmi les plus nombreux et les plus tardivement arrivés, les "vieux" Italiens comme les "vieux" Polonais disparaissent, leurs enfants sont "francisés" et ne conservent de leur origine étrangère plus ou moins lointaine que leurs noms à l'accent chantant ou aux intonations slaves.

(xx) Plus de 50 000 d'entre-eux arrivent à Toul dans la seule année de 1929, par trains entiers chargés d'hommes et de femmes, ces dernières la tête enveloppée de foulards bariolés, le baluchon sur l'épaule ...

A l'inverse des Italiens, ils se trouvent bien moins désorientés par les consommations alimentaires locales car ils découvrent un milieu géographique relativement proche du leur, qui recèle les éléments primordiaux, bases de leurs habitudes de consommation : le lait, les céréales, les choux, les concombres, la viande de porc et les pommes de terre qu'ils ne consomment guère dans leur pays mais qu'ils adoptent rapidement.

Les Polonais affectionnent particulièrement les plats à base de céréales, de seigle et surtout d'orge ; les soupes de gruaux ; la choucroute ; le lait caillé doux et aigre ; le raifort sauvage comme condiment ; les concombres surtout marinés ; la betterave rouge dont le jus aigrelet colore et agrémente le barzcz, soupe aigre au bouillon de viande de boeuf et de porc, pot-au-feu des populations rurales slaves. Ils utilisent aussi le chou rouge qu'ils consomment en salade chaude et le porc qui leur fournit le saindoux dont ils sont très friands, surtout avant de boire de l'eau-de-vie, le lard fumé (x), le sang qui leur permet de fabriquer le boudin à base de sarrazin ou d'orge et la charcuterie à base d'orge perlée.

Par contre les Polonais ne retrouvent pas leur alcool dans leur nouveau milieu de vie. Ils ne connaissent pas le vin et ne le goûtent guère (xx). A leur arrivée les eaux-de-vie, que les débitants leurs offrent, ne leur conviennent pas car ils ne reconnaissent pas en elles le goût des alcools du pays. Aussi se livrent-ils en public, devant les débitants ébahis, à des mélanges extraordinaires sans jamais réaliser la mixture de leur rêve. Toutefois les marchands la leur procurent bien vite ou ils la fabriquent eux-mêmes, celle de poivre par exemple, la pieprozowka (xxx).

Ces implantations massives (xxxx)d'étrangers font naître et se développer un milieu alimentaire original. Séparés dans l'habitat et souvent dans le travail, en particulier dans le secteur minier,

---

(x) Ils fument le lard tandis que les ruraux environnants le salent et le sèchent, aussi s'empressent-ils de construire eux-mêmes dars le jardin de leurs cités l'appentis qui permet de fumer leur cochon.

(xx) Ils descendent dans la mine avec un litre de lait et une chopine d'eau-de-vie mais ils ne s'enivrent qu'en crise sentimentale ou nostalgique.

(xxx) A un litre de "Spiritus" à 90° venou chez le pharmacien, ils ajoutent un litre d'eau, une grosse pomme de terre, une pomme, une pincée de clous de girofle, des grains de poivre et font bouillir le tout en évitant d'enflammer le mélange. Celui-ci est ensuite refroidi et brûlé en surface. Il donne deux litres d'eau-de-vie à 45° et de "goût polonais".

(xxxx) Dans la Sidérurgie vers 1929-30, Auboué (5022 h) compte 59 % d'Italiens, 15 % de Polonais ; Homécourt (7 773 h) 45 % d'Italiens, 25 % de Polonais ; Villerypt (9 405 h) 50 % d'Italiens, 16 % de Polonais. Dans le secteur des mines de fer, Tucquegnieux (4 767 h) ne compte que 872 Français (45 en 1926).

les étrangers constituent longtemps un monde à part (x). Toutefois les contacts parviennent à s'établir entre les diverses ethnies et les "gens du pays" (xx) surtout dans les usines sidérurgiques où la ségrégation est moins rigide que dans les mines. Les hommes voient ce que mangent leurs camarades de travail, goûtent ou parfois échangent. Des amitiés se nouent et on se reçoit. Les femmes se rencontrent, trouvent dans les magasins privés ou les économats des usines et des mines, les aliments et les plats des différentes nationalités. On bavarde, on se passe des recettes, on essaie des nouveautés et on adopte ce qui semble bon. Les contacts s'établissent plus souvent encore au niveau des jeunes filles et des jeunes femmes qui fréquentent les écoles ménagères créées pour elles. Des jeunes garçons, surtout dans le secteur des usines sidérurgiques, vont dans les écoles techniques de Metz et de Nancy, sont placés en internat et "francisent" obligatoirement leurs consommations alimentaires. Pourtant, actuellement encore, le Nord de la Lorraine industriel et minier constitue un milieu alimentaire particulier.

Des "étrangers" adoptent des consommations "du pays" si à l'origine ils ne les ont déjà ... Les "gens du pays" admettent les consommations nouvelles "étrangères" dont le nombre et la nature varient selon les groupes de travailleurs représentés. Les cartes de consommation montrent que dans le Nord-lorrain, l'apport massif d'étrangers "n'efface" pas certaines consommations "lorraines" ou "alsaciennes". Les pommes de terre rôties à l'étouffée sont consommées, la choucroute se maintient comme ailleurs. Les consommations de pommes de terre avec du lait, du chou rouge ne sont ni plus ni moins importantes que dans les secteurs industriels environnants. Lorsqu'il s'agit d'une consommation importante en Lorraine de langue française et insignifiante dans la partie allemande -celle de la cancoillotte par exemple - on retrouve le partage entre cantons industriels "lorrains" consommateurs et cantons miniers "mosellans" réfractaires.

Parmi les consommations nouvelles qu'apportent les étrangers celles des Italiens débordent largement le groupe ethnique d'origine ou de descendance. Ainsi à Herserange où 30 % de la population non italienne a intégré à son alimentation la polenta, les pâtes faites à la "main" farcies de viande ou d'épinards, la pastasciuta (xxx), le

---

(x) Les quartiers de cités sont séparés ; Italiens et Polonais ne s'apprécient guère ("Petites Polognes", "Petites Italies") et sont à l'écart des anciens villages où les Français s'installent de préférence. Les Polonais surtout s'efforcent de conserver leurs particularités. Ils ont leurs instituteurs venus de Pologne, leurs mines, leurs cercles, leurs journaux ... La deuxième guerre mondiale fait disparaître ces différences.

(xx) Les gens du pays ne sont plus guère les descendants des Lorrains de la période pré-industrielle. Ce sont des Français venus des régions voisines (Meuse) ou plus lointaines (Nord-Pas-de Calais, Bretagne) et des étrangers naturalisés ayant fait souche.

(xxx) les vocables d'origine se déforment ainsi la pastasciuta devient la "pastachuta" ou la "pastachute".

rizotto ... A Morsbach (canton de Forbach) les "gens du pays" même âgés adoptent la pizza, la sauce tomate, les courgettes, la ratatouille mais aussi le couscous et les merguez. A Boulange (canton de Fontoy) les Français adoptent la pizza, la polenta, les diverses pâtes italiennes : cappellettis, cannellonis, raviolis, lasagnes ou gnocchis, mais aussi la paella, les pois chiches, le couscous et quelques plats polonais tels les kluskis, les piroskis (x) et les fruits en tranches cuits à l'huile. Les adoptions se font en tous sens. Ainsi à Gorcy (canton de Longwy) les yougoslaves adoptent la potée lorraine, les Italiens la quiche tandis que les gens du pays accueillent le couscous, le méchoui, les merguez, les brochettes d'agneau des Algériens ; la paella, le chorizo des Espagnols ; le sarmale (chou roulé et farci) et le goulasch des Yougoslaves ... Une enquête précise à Uckange (canton de Florange) montre que dans deux classes représentant 50 familles, 36 % des familles françaises adoptent la pizza et le couscous ; 28 % des familles non italiennes la pastasciuta, 20 % des familles non espagnoles la paella. A l'inverse 36 % de familles étrangères adoptent les crêpes, 28 % la tarte au fromage, 28 % la soupe aux choux ... Si ces proportions n'ont que valeur d'exemples et ne sont pas à généraliser elles prouvent pourtant une interpénétration des consommations qui confère au Nord industriel lorrain un cosmopolitisme alimentaire certain et le fait apparaître généralement "en force" sur les cartes de consommations dressées à partir des mentions spontanées fournies par nos enquêteurs en 1972-73 (Fig. 51 à 55). Toutefois certaines d'entre elles, qui s'étendent à l'ensemble de la France du Nord-Est ne sont pas seulement fonction de la présence d'étrangers, elles tiennent aussi à des bouleversements plus récents, des déplacements de masse vers l'extérieur en particulier, relayés et renforcés par une commercialisation à outrance.

2° Les contacts extra-régionaux

Après la seconde guerre mondiale, mais surtout depuis une décennie, les contacts extra-régionaux s'élargissent considérablement et permettent à un plus grand nombre de découvrir des consommations nouvelles.

Il s'agit de contacts involontaires et même forcés à l'occasion du séjour prolongé du contingent des jeunes soldats en Algérie et du retour des "Pieds Noirs" dont certains s'implantent dans la France du Nord-Est ; de contacts voulus ou généralement moins contraignants, à l'occasion de séjours de vacances de plus en plus nombreux dans d'autres ré-

---

(x) Kluskis : sorte de quenelles de pâte ou de viande frites.
Piroskis : boules faites de fromage à la crème, de mie de pain, d'oeufs, de farine et de raisins secs, frites dans du beurre ou du saindoux

gions de France et à l'étranger, particulièrement dans les régions méditerranéennes. Tous ces contacts nouveaux largement étendus à la masse, plus variés, plus intenses, favorisent la connaissance et parfois l'adoption de "nouvelles" consommations alimentaires françaises, les fondues par exemple (Fig. 62) mais également "exotiques", méditerranéennes en particulier. Les cartes de consommation (Fig. 51 à 55) reflètent l'influence des séjours forcés de certains chefs de familles en Algérie où ils goûtent les mets algériens (merguez, couscous, mechoui) ou des mariages avec des rapatriés ; celle de certains fonctionnaires, enseignants, douaniers ou militaires plus ou moins récemment installés. Par exemple, à Hegenheim (canton de Huningue) où grâce aux douaniers l'usage du thym, du serpolet, de la pizza se généralise. Les cartes sont aussi le reflet plus net encore des vacances méditerranéennes en Espagne (Paella, chorizo), en Italie (pâtes diverses, polenta, pizza ...) voire en Yougoslavie (goulasch) et enfin celui d'un snobisme certain renforcé encore par la publicité intense d'une commercialisation à outrance.

Les plats "exotiques" semblent s'être échappés d'espaces géographiques autrefois restreints dans la France du Nord-Est : les grandes villes peuplées d'étrangers en nombre suffisant pour fournir une clientèle, les contrées vouées à la grande industrie. Ils paraissent se répandre partout. Jadis, ces nouvelles consommations pour le plus grand nombre, existaient mais il fallait pour les fabriquer s'en procurer les éléments dans des magasins spécialisés relativement rares même dans les grandes villes, sauf dans les secteurs industriels. Aujourd'hui, l'épicerie de campagne - lorsqu'elle n'a pas disparu - propose du couscous, de la paella ou de la pizza en boîtes qu'il suffit de réchauffer. Les "pizzerias", la publicité alimentaire dans les journaux, les revues, à la radio, la télévision, dans les super et hypermarchés martelle les esprits et prolonge à dessein la nostalgie des vacances pour vendre les plats exotiques comme elle le fait avec "la nostalgie du bon vieux temps" pour imposer d'autres consommations qui n'ont rien de commun, excepté le nom,avec les préparations culinaires d'autrefois que beaucoup estimeraient maintenant trop frustes.

Nos cartes de consommations, fondées sur des mentions spontanées, sont trop imprécises pour mettre en rapport la répartition géographique des grands magasins (Fig. 63) et les consommations nouvelles. Pourtant dans le cas du pamplemousse par exemple (Fig. 33) il semble que l'importance de la consommation soit assez nettement en rapport avec les grandes zones de commercialisation des magasins à grande surface. Et ceci d'autant plus que les "zones de chalandise" encore mal connues (Fig. 64), s'étendent assez largement autour des points d'implantation (M. POTTIER, 1). Selon les nombreux enquêteurs en 1972-73, les émissions de télévision ont contribué assez nettement à répandre la connaissance, sinon la consommation régulièrement adoptée, des fondues autant savoyarde que bourguignonne (Fig. 62).

Quelle que soit l'ampleur du phénomène, il semble jouer, pour l'instant, dans la transformation des habitudes alimentaires un rôle mineur par rapport à la démocratisation des consommations traditionnelles les plus nobles qui s'est amorcée depuis trois-quarts de siècle.

B - LA POPULARISATION DES CONSOMMATIONS DE "RICHES"

L'urbanisation de plus en plus intense depuis la fin du XIXe siècle et l'élévation générale des revenus élargissent considérablement le cercle des consommations sinon celui des habitudes alimentaires du plus grand nombre.

1° L'urbanisation croissante

Comme partout ailleurs en France l'urbanisation intense provoque dans le Nord-Est des afflux massifs et le plus souvent définitifs de population d'origine surtout rurale vers les villes. Il en résulte des changements profonds dans les consommations et les habitudes alimentaires.

Au début de l'urbanisation, s'orientent vers les villes des ruraux des contrées environnantes, journaliers, manoeuvres agricoles, fils de cultivateurs propriétaires de leur fonds. Tous ont, à quelques variantes près, les mêmes consommations issues du milieu local qu'ils viennent d'abandonner. Leur déracinement alimentaire est le plus souvent atténué - pour un temps du moins - par des relations avec leur milieu agricole d'origine ou des appoints de base fournis par les jardins de banlieues. Toutefois ils ne peuvent plus vivre entièrement sur leur fonds et sont obligés d'acheter les aliments qui leur conviennent. Rien ne les oblige - sinon des difficultés de trouver leurs nourritures anciennes - à essayer des consommations alimentaires nouvelles pour eux. Pourtant, dès le début de l'exode rural, les villes jouent un rôle moteur dans l'évolution des consommations alimentaires des déracinés. Ce sont les villes qui leur permettent de découvrir, d'expérimenter des aliments ou des plats et, s'ils le veulent, d'élargir l'éventail de leurs consommations. Par exemple, c'est en ville que les populations d'origine rurale apprennent à connaître et à consommer de nombreuses variétés de poisson frais. Une enquête (1970) sur l'évolution de la connaissance et des circonstances de consommation des poissons frais au cours de l'existence de personnes âgées, citadines de longue date ou rurales de toujours montre que le degré de connaissance varie selon les personnes interrogées. Certaines jugent "nouvelles" des variétés estimées "anciennes" par d'autres. Toutefois, les citadines connaissent généralement plus de variétés de poissons que les rurales (Tabl. 96). Leur niveau de connaissance, sinon de consommations est plus élevé : les poissons nouvellement découverts sont cités 102 fois chez les premières et 20 fois seulement chez les secondes, deux fois moins nombreuses il est vrai. Si 80 % des citadines et 90 % des rurales estiment avoir fait de nouvelles consommations au cours de leur existence, seules les premières fournissent dans une notable proportion (49 %) les circonstances de celles-ci (Tabl. 97).

Le tiers d'entre-elles, indiquent après leur arrivée ou à la suite de leur mariage en ville, 8 %, par le fait d'achats sur le marché urbain.

Ainsi ce sont les villes qui permettent aux ruraux des premières vagues de l'exode, de découvrir, de goûter et peut-être de prendre l'habitude de consommer des produits alimentaires nouveaux pour eux. C'est

Citadines (100)				Rurales (50)			
Estimés "existants"		jugés "nouveaux"		Estimés "existants"		Jugés "nouveaux"	
Variétés	%	Variétés	%	Variétés	%	Variétés	%
Hareng frais	18	Merlan	31	Hareng frais	64	Merlan	10
Merlan	9	Colin	20	Merlan	26	Colin	8
Friture (eau douce)	9	Morue - Cabillaud	9	Morue - Cabillaud	12	Rouget	6
Morue - Cabillaud	7	Hareng frais	9	Rouget	4	Pas de "nouveaux"	20
Rouget	4	Rouget	7	Friture (eau douce)	6		
Colin - Lieu	4	Truite	5				
		Brochet	5				
		Pas de "nouveaux"	20				

TABLEAU 96 - EVOLUTION DE LA CONNAISSANCE DES VARIETES DE POISSONS FRAIS chez 100 "citadines" et 50 "rurales" âgées.

Citadines (100)	%	Rurales (50)	%
Pas de nouvelles consommations	20	Pas de nouvelles consommations	10
Nouvelles consommations	80	Nouvelles consommations	90
dont - Après arrivée en ville	19	dont - dans repas de fête	3
- Après mariage en ville	14	- à l'océan	2
- Après achats au marché	8	- en vendait	2
- Dans repas de fête	7	non précisés	93
- au restaurant	1		
non précisés	51		

TABLEAU 97 - DEGRE DE CONNAISSANCE DES CIRCONSTANCES DE NOUVELLES CONSOMMATIONS DE POISSONS FRAIS chez 100 "citadines" et 50 "rurales" âgées en % des personnes interrogées.

dans les villes qu'ils peuvent découvrir et apprécier outre les poissons frais, les oranges, les bananes et peut-être pour certains, le café au lait du matin, la viande de boucherie, le pain du boulanger mais aussi pour beaucoup l'artichaut, l'asperge, la tomate ... C'est dans les villes qu'ils peuvent connaître et fréquenter régulièrement les restaurants, les nouveaux commerçants comme "l'Espagnol" de P. GAXOTTE par exemple.

Toutefois le mouvement d'urbanisation s'étale dans le temps puisqu'il dure encore aujourd'hui. Les conditions de vie et les consommations alimentaires des arrivants successifs changent progressivement car parallèlement à leur action sur les consommations alimentaires dans le cadre urbain, les villes influent sur les consommations habituelles des milieux campagnards proches et de plus en plus éloignés. C'est généralement des villes que partent les tournées des commerçants de détail, les "ambulants", auprès des ruraux et celles des grossistes, auprès des petites épiceries-boulangeries villageoises de mieux en mieux achalandées. Tandis que les "cossons" lorrains ou alsaciens d'autrefois se bornent surtout à "ramasser" pour ravitailler les villes plus ou moins lointaines, les commerçants qui les remplacent apportent, distribuent de plus en plus de produits alimentaires. C'est d'abord pour les plus aisés, la charrette du porteur du Caïffa qui il y a soixante ans apportait le sucre, le café et les épices, puis ensuite les énormes camions qui étalent tout pour le plus grand nombre maintenant. Cette interpénétration des possibilités de consommations alimentaires fait cesser l'émerveillement des ruraux, de contrées si reculées, soient-ils, lorsqu'ils viennent actuellement s'installer dans les villes.

Ainsi l'urbanisation et ses conséquences dans le domaine commercial contribuent largement à faire connaître et à répandre, surtout dans le passé, des consommations alimentaires qui sans être réellement nouvelles sont souvent inconnues et toujours peu goûtées du plus grand nombre. Les villes élargissent d'autant plus l'éventail des consommations alimentaires de la masse que la montée du niveau des revenus en facilite les achats.

2° L'élévation générale du niveau de revenus

Le travail industriel et urbain, en introduisant un salaire, si contesté soit-il dans ses modalités et dans son importance, mais régulièrement payé à un nombre toujours plus grand d'ouvriers ou d'employés, permet la naissance et l'extension d'une masse de "nouveaux consommateurs" qui ne sont plus - à quelques variantes près - producteurs de leurs nourritures à part entière et qui ne sont pas encore des nantis, dotés par définition et pour certains par essence, de la puissance du choix. Peu habitués jusque-là à contempler la "couleur de l'argent", souvent privés d'une nourriture abondante et variée, les "nouveaux ouvriers" de la grande industrie en particulier, peuvent d'abord se nourrir puis bientôt s'offrir, au grand dam des nantis en place, des aliments ou des plats jusqu'ici réservés à plus qu'eux.

L'introduction des salaires industriels et commerciaux ne se traduit pas d'abord par une amélioration du "pouvoir d'achat", au moins pour certaines consommations alimentaires. L'arrivée d'une masse de gens, coupée de ses bases de ressources, provoquent un renchérissement des prix réels des oeufs, du beurre, de la viande de boucherie comme le montrent les tableaux d'évolution des prix de ces deux dernières denrées exprimés en salaires horaires. Toutefois on constate, dans le cas de la viande de boucherie par exemple, qu'à une montée à long terme des prix moyens (Fig. 56) correspond rapidement une baisse relative des prix réels (Fig. 57 et 58), consécutive à l'élévation générale du niveau des revenus par rapport au prix des denrées. On remarque aussi dès la fin du XIXe siècle, au sein même de la "classe ouvrière", un écrasement de la hiérarchie. Les moins payés ont tendance à rattraper, au moins dans les possibilités de consommation de la viande, les plus favorisés (Fig. 57). Cet écrasement se fait aussi par rapport et au dépens des nantis héréditaires, si on juge par leur courroux face aux dépenses "somptuaires" des ouvriers d'usine : "Rien n'est trop bon pour le verrier, il achète sans marchander tout ce qu'il lui est offert, les primeurs n'arrivent jamais trop tôt ; le gibier, les beaux morceaux de boucherie sont rapidement enlevés. C'est là le grand luxe de cette population" (CH. CUYOT, 1913, op. cit. n° 77, p. 17). "L'ouvrier du Bassin de Briey ne se plaint pas de la cherté des vivres : le salaire qu'il reçoit lui permet d'y faire face, mieux que cela, il oublie fréquemment l'épargne qu'il s'est promis de faire, il ne se prive pas ; les traits sont nombreux qui peuvent le prouver. Les primeurs par exemple sont prises d'assaut ; le boeuf dont il se sert pour faire du bouillon sera jeté une fois le bouillon obtenu" (Comte de CANISY, 1919, op. cit. n° 78 p. 157). En fait, il faut attendre les événements politiques et sociaux de 1936 - dont les effets, fortement combattus par les nantis sont presque immédiatement contrariés par la guerre et l'occupation allemande de 1939 à 1945 - pour que le niveau de revenus du plus grand nombre fasse un bond sensible et permette, aux plus humbles, en travaillant moins que jadis, d'accéder à des consommations fines réservés autrefois aux riches (Tabl. 98).

Il est normal dans ce cas, que les consommations les moins accessibles comme les viandes de boucherie de première catégorie, surtout après des années de crise (x), soient brusquement recherchées par ceux qui, jusque là en ont été privés. Il est non moins évident que l'augmentation du niveau général des revenus conduise à l'abandon d'habitudes alimentaires jugées monotones et frustes, au bénéfice d'habitudes estimées plus nobles. C'est une des raisons du déclin de la consommation régulière de la soupe au lard chez ceux qui certes ne produisent plus de porc mais peuvent toujours en acheter chez le boucher. La consommation régulière des pommes de terre associées au lait caillé et même au fromage blanc, des pommes de terre apprêtées en râgout, les purées de pois cassés devient "honteuse". Par contre puisqu'on parvient à s'en payer, l'habitude de manger de la viande,

---

(x) Cf. C. THOUVENOT et A. MINOT sur les conséquences et incidences de la crise de 1929 dans l'alimentation des foyers de condition modeste de Meurthe et Moselle (op. cit, chapitre II, n° 36 et 37).

Ville	Année	Lait	Ville	Année	Beurre	Ville	Année	Boeuf
Mulhouse	1830	0,88	Nancy	1826	9,38	Strasbourg	1830	5,35
Mulhouse	1875	0,92	Strasbourg	1873	11,11	Strasbourg	1875	7,56
Nancy	1927	0,45 + 0,54	Nancy	1930	6,01	Nancy	1925	8,96- + 5,42
Nancy	1936	0,23 - 0,25	Nancy	1936	3,5-4	Nancy	1936	4,01 - 2,67
Nancy	1961	0,25	Nancy	1961	3,42	Nancy	1955	4,24 - 1,62
Nancy	1969	0,20	Nancy	1968	2,42	Nancy	1968	4,08 - 1,42

+ 1er et 3e catagorie.

TABLEAU 98 - PRIX REELS DE CERTAINS ALIMENTS AVANT ET PENDANT LA PERIODE DE DEVELOPPEMENT INDUSTRIEL ET COMMERCIAL exprimés en salaires horaires (salaire de référence de J. FOURASTIE).

si possible de la meilleure, s'installe. Aussi, dès 1900, se joignent au cortège des habitués de celle-ci les ouvriers de la grande industrie qui, en grand nombre, consomment au moins le bouilli tous les jours et le plus souvent le bouilli, le rôti et la charcuterie le dimanche. La consommation régulière du pot-au-feu le dimanche se généralise entre les deux guerres chez les campagnards et même dans les familles nombreuses les moins nantis de la ville. Celles-ci consomment plus fréquemment de la viande de seconde catégorie - puis les avantages sociaux des années 1935-36 aidant - ajoutent d'abord épisodiquement, aux fêtes, puis de plus en plus fréquemment le dimanche à celle réputée la meilleure puisque c'est la seule que les riches achètent.

Pourtant, c'est surtout après la seconde guerre mondiale, depuis les années 1960, que l'augmentation régulière et indéniable du niveau des revenus du plus grand nombre (x) aboutit à une démocratisation presque totale des consommations réservées aux riches autrefois et se traduit par des changements profonds dans les modes de vie et les mentalités alimentaires.

C - LES CHANGEMENTS DE MODES DE VIE ALIMENTAIRE

Ils se manifestent surtout par la transformation des moyens matériels qui favorisent la consommation abondante et par une évolution profonde des mentalités d'autrefois.

(x) Ceci n'exclut nullement l'existence de "laissés pour compte", d'"attardés" de l'expansion.

1° Les transformations matérielles

La multiplication des facilités de cuisson et de conservation des aliments et des plats en sont les manifestations les plus importantes dans le domaine matériel et aboutissent, jointes aux possibilités accrues de se procurer et de consommer des aliments ou des plats naguère réservés à des changements profonds de mentalités qui semblent dominer toute la vie alimentaire d'aujourd'hui.

Depuis quelques décennies des moyens techniques nouveaux sont mis à la disposition du plus grand nombre surtout pour cuire (x) et conserver les aliments et les plats. Pour les moyens de cuisson, l'évolution s'annonce dès le début du XIXe siècle dans les villes avec l'utilisation de plus en plus répandue des "fourneaux économiques" et, à partir du milieu du siècle dans certaines campagnes au moins, avec l'utilisation de ces "fourneaux cuisinières" au dépens des âtres. Cette évolution est plus précoce en Alsace et dans la Montagne vosgienne que dans les contrées de l'Ouest, meusiennes, hauts-marnaises ou argonnaises (xx). Ce sont surtout les appareils à gaz, utilisés d'abord l'été et dans les villes, les réchauds entre les deux guerres mondiales, les gazinières après 1950, qui transforment le plus les habitudes de consommation. La "cuisinière" permet d'introduire des préparations culinaires nouvelles, celle des plats frits ou cuits au four par exemple, sans qu'il faille abandonner les anciennes, la soupe au lard ou les râgouts des viande par exemple qui peuvent encore mijoter et frémir à son feu doux. Par contre les réchauds et les gazinières interdisent pratiquement la confection des plats à cuisson lente et favorisent celle des plats à cuisson rapide, les viandes grillées et pommes de terre frites en particulier.

Parmi les moyens de conservation mis au point par la technique, la congélation connaît depuis une quinzaine d'années un développement rapide voire spectaculaire, surtout dans les campagnes tant lorraines qu'alsaciennes (Tabl. 99). En 1972-73, plus de 50 % des familles rurales sont dans la France du Nord-Est équipées en congélateurs, utili-

---

(x) Il semble que les multiples appareils de préparation des aliments et des plats mis à la dispositions de la plupart de ménagères dans la dernière décennie, améliorent autant la présentation des consommations qu'ils ne modifient ou élargissent leur éventail. Ainsi la soupe au xlégumes écrasés devient, grâce aux mixter, plus onctueuse, plus agréable à consommer, par contre la sorbetière par exemple favorise la consommation familiale des glaces.

(xx) Selon nos enquêtes de 1969-70 les témoins d'Alsace se souviennent de cuisinières en briques cimentées installés "depuis toujours" dans le coin désaffecté de l'âtre. Ceux de la Montagne vosgienne ne se rappellent également que de l'existence d'un fourneau à quatre pôts qui s'est répandu très rapidement vers les années 1850-1860 (cf. X. THIRIAT). Par contre ceux du centre et de l'Ouest lorrain situent la disparition de l'utilisation de l'âtre bien plus tardivement au début du XXe et parfois, après la première guerre mondiale.

sés, soit en commun (x), soit individuellement. L'âge de l'équipement en congélateurs collectifs est passé. Il date des années 1960-66, réalisé par les CUMA, les SICA ou les autorités communales dans des secteurs agricoles riches ou évolués (Alsace de loess, Nord lorrain des grandes fermes, cantons herbagers de la Meuse) (Fig. 60) (xx). Ces régions font maintenant figure 'd'attardées" par rapport à celles qui se sont équipées plus récemment en congélateurs individuels (Fig. 61). L'équipement se développe aussi dans les milieux industriels, 25 à 30 % des familles concernées par les enquêtes de 1972-73 (Tabl. 100) et même urbains, en moyenne 20 % des familles dans les grandes agglomérations et 30 % dans les villes moyennes (xxx) (Tabl. 101 et 102).

MILIEUX RURAUX	Fam.	1	2
- PLATEAU LORRAIN			
NORD (Etangs, Sarre L. Allemande)	212	28	51
(Etangs, Seille L. Française)	146	6	58
CENTRE (Haye, Saulnois, Saintois)	114	27	41
OUEST (Bassigny, Barrois, Woëvre)	278	35	60
SUD (Plaine sous Vosgienne, Vôge)	208	4	53
- PIEMONT SUD vosgien et f. comtois	217	10	47
- PLAINE D'ALSACE OUEST P. de Hanau	170	31	44
" Vignoble	125	22	45
NORD (Outre-Forêt)	97	23	59
CENTRE (Rhin et Ill)	187	16	55
SUD (Sundgau)	317	20	30

TABLEAU 99 - CONGELATEURS COLLECTIFS (1) et INDIVIDUELS (2) EN MILIEUX RURAUX (+ de 60 % d'agricoles) en % des familles concernées par l'enquête.

(x) Ces congélateurs "collectifs" installés le plus souvent dans un bâtiment coopératif ou communal comprennent des cases louées aux particuliers en fonction de leurs besoins et des places disponibles.

(xx) Le cas typique est celui du canton de Truchtersheim au coeur du Kochersberg, riche région agricole, citadelle paysanne de fermiers éclairés selon E. JUILLARD, où 77 % des familles concernées par nos enquêtes possèdent un congélateur. 21 % de celles-ci utilisent des congélateurs individuels et 55 % des cases dans des congélateurs collectifs.

(xxx) Même si en dépit de nos précautions (cf. annexe 6) des confusions se sont produites dans l'esprist des enfants entre congélateurs et conservateurs, il est certain que le phénomène existe et que dans ce domaine à évolution très rapide, les enquêtes vieillissent vite.

MILIEUX INDUSTRIELS	Fam.	1	2
Canton de AUDUN LE ROMAN	331	0	15
" de BRIEY	381	2	37
" CONFLANS-JARNY	224	2	42
" LONGWY	473	4	27
" ARS-SUR-MOSELLE	147	2	21
" FLORANGE	444	1	31
" FONTOY	178	0	17
" HAYANGE	408	3	25
" MOYEUVRE	416	1	11
" ROMBAS	414	2	24
" WOIPPY	395	1	18
Ville de LONGWY	70	0	19
ENSEMBLE : Fer et Sidérurgie	3881	1,5	24
Canton de FAULQUEMONT	126	10	32
" FORBACH I	142	3	23
" FORBACH II	309	1	45
" FREYMING	241	2	25
" GROSTENQUIN	95	13	46
" SAINT-AVOLD	298	1	40
ENSEMBLE : Houillères	1211	5	30

TABLEAU 100 - CONGELATEURS COLLECTIFS (1) et INDIVIDUELS (2) en MILIEUX INDUSTRIELS (Sidérurgie et Houillères) en % des familles concernées par l'enquête.

Si jusqu'ici la congélation permet surtout d'augmenter le volume, la variété et la qualité quasi fraîche des réserves, par exemple, la viande chez les ruraux et même le pain de ménage encore fabriqué dans certaines fermes alsaciennes, elle peut bientôt élargir l'éventail des préparations culinaires puisqu'elle permet la conservations de plats cuisinés, achetés prêts ou confectionnées d'avance à la maison.

AGGLOMERATIONS : plus de 100 000 h.	Fam.	1	2
- Vallées MEURTHE et MOSELLE			
NANCY-ville	471	0	18
METZ-ville	363	0	23
NANCY banlieue	583	0	16
METZ banlieue	362	0	18
- Plaine d'ALSACE :			
STRASBOURG-ville	161	0	14
MULHOUSE-ville	129	0	16
STRASBOURG banlieue	291	0	41
MULHOUSE banlieue	165	1	30

TABLEAU 101 - CONGELATEURS COLLECTIFS (1) et INDIVIDUELS (2) en MILIEU URBAINS (agglomérations de + 100 000 h.) en % des familles concernées par l'enquête.

MILIEUX URBAINS	Fam.	1	2
- Au dessous 30 000 h.	Moy	-	28
- V. de Lorraine et confins			
" " NORD, Langue Allemande	245	2	32
" " CENTRE et SUDE	354	2	33
" Vallée de la MOSELLE VOSGIENNE	211	4	23
" Vallée de la MOSELLE LORRAINE	201	1	25
" Vallée de la MEURTHE	403	1	29
" Vallée de la MEUSE	451	2	25
" de la MONTAGNE VOSGIENNE	879	1	31
" de la BORDURE FRANC-COMTOISE	246	0	28
- V. d'Alsace et confins	Moy	-	30
" " bordure OUEST	417	0	30
" NORD (Outre-Forêt et Hagueneau)	266	9	23
" REGION STRASBOURGEOISE	260	0	36
" CENTRE et SUD (Ill et Rhin)	354	0	33
- De plus 30 000 h. à moins 70 000 h.	Moy	-	27
Vallée de la MOSELLE : EPINAL	259	0	24
" : THIONVILLE	252	0	21
Porte d'ALSACE : BELFORT	232	0	25
Plaine d'ALSACE : COLMAR	134	0	37

TABLEAU 102 - CONGELATEURS COLLECTIFS (1) et INDIVIDUELS (2) en MILIEUX URBAINS (Localités de moins de 70 000 h.) en % des familles concernées par l'enquête.

2° L'évolution des mentalités

Toutes les possibilités nouvelles de consommations ont abouti dans le domaine alimentaire à des mentalités fort différentes de celles d'il y a seulement cinquante ans qu'on observe encore fréquemment chez les personnes qui dépassent la quarantaine.

"Autrefois, on se contentait, on ne perdait rien, on ne jetait rien, on apprenait à économiser" telles sont les expressions sans cesse répétées, par nos témoins âgés. J. CRESSOT, G. GOBRON, R. COLLIN, B. CURIEN-GIROT, P. GAXOTTE évoquent souvent cette économie des consommations qui se traduit par une mentalité parcimonieuse, empreinté du désir d'épargner les plus petites choses et de ne jamais rien perdre, d'une certaine rage de conserver lorsqu'on a et qui vient de loin, des guerres, des disettes... de famines. Economie de ces fruits comme l'orange qu'on peut perdre à force de les épargner. Economie de ce pain qu'on ne gaspille pas, de ces tartes qu'on mange même moisies, de ce saindoux trop peu abondant dans des pommes de terre "fricassées", si sèches qu'elles étouffent l'honnête homme (stouff'chretien). Economie de la soupe qu'il faut manger puisque le père la goûte et qu'elle est bonne. Economie de la viande lorsqu'il faut l'acheter chez le boucher. Economie, rarement avarice, surtout chez les gens de condition modeste. Curieusement cette mentalité est quasi générale tant chez les humbles que chez les nantis. L'épouse de l'industriel ou celle du commerçant enrichi compte parcimonieusement les grains de café comme les femmes les plus humbles ménagent le pain et le sucre. A cette différence près, que les premières économisent pour épargner et, nous dit-on, pour assurer l'avenir de leurs enfants ; affecter une plus grande part de leurs disponibilité à la culture, à la prévoyance, à l'entretien, au denier du culte et aux oeuvres charitables (H. DELPECH, 2) tandis que les autres, "voient" peu d'argent, tremblent face à la fatigue et souvent à l'alcoolisme du père, à la maladie ou "au malheur" toujours possible au bois, au champ, à l'atelier, ou sur le chantier, se privent volontiers de nourriture pour les enfants qu'elles aiment tout autant que d'autres même si elles n'ont jamais ni le temps, ni les mots pour le leur dire.

Face à cette mentalité quasi générale d'économie des consommations se développe chez certains, qui profitent de l'amélioration du niveau de vie et surtout des facilités que permet une concurrence commerciale de plus en plus intense, un esprit de prodigalité que G. GOBRON évoque dès 1920-1925. Fils d'un boulanger "au coeur trop tendre" il dépeint les clients de la boutique paternelle et parmi eux quelques-uns qui bâfrent régulièrement les meilleures choses. Insouciants devant le crédit, ils font inscrire leurs achats de pain sur le livre de l'année du boulanger mais s'offrent, en payant comptant auprès du pâtissier ambulant "qui ne fait pas un rouge liard de crédit", "des pâtés, des pithiviers, des savarins, des choux à la crême, des saint-Honoré, des visitandines ou des babas...". Tous les prétextes leur sont bons pour "mettre les petits plats dans les grands" boire et se goinfrer. Insouciants devant le gâchis, ils jettent des subsistances réputées précieuses autrefois, le pain et les restes. Insouciants devant cette attitude de la grande masse, payer ou se priver, ils trichent les commerçants en maquillant leurs carnets d'achats ou s'enfuient criblés de dettes, poursuivis par les exploits d'huissier.

Bien qu'on puisse trouver ces "marginaux" dans d'autres temps et parmi les catégories dites "supérieures" de la Société, il est indéniable qu'ils apparaissent surtout parmi "les nouveaux ouvriers". Cette tendance à préférer les consommations "somptuaires" au dépens d'autres plus "raisonnables", cette facilité à contracter des dettes, cette mentalité d'insouciance et de gaspillage, préfigurent peut-être "ces misères de l'abondance" qu'on décrit, avec la prolixité que l'on sait, les analystes de la Société des consommations à outrance (3).

Ainsi l'augmentation incontestable des possibilités d'achat et ses conséquences heureuses ou moins heureuses sur les modes de vie et les mentalités permet un élargissement des possibilités alimentaires pour le plus grand nombre qui peut consommer plus, puis manger mieux, faire des expériences en goûtant des aliment ou des plats jusque là très difficilement accessibles, en acquérant, théoriquement du moins, la puissance du choix, privilège d'une minorité de nantis au XIXe siècle. Cette popularisation des consommations entraine nécessairement une transformation profonde des conditions de production et de commercialisation des aliments par un accroissement de leur quantité, leur qualité (même si celle-ci est à juste titre parfois contestée), leurs sophistications de toutes sortes (x) (4). Par contre elle n'apporte guère - comme la venue d'étrangers ou les contacts extra-régionaux plus récents - d'éléments vraiment nouveaux - des plats ou des aliments inconnus du plus grand nombre par exemple - qui peuvent éventuellement s'intégrer dans l'univers alimentaire des populations de la France du Nord-Est.

Quoiqu'il puisse en être, le schéma des consommations alimentaires relativement simple au début du XIXe siècle, s'est considérablement modifié. Des consommations nouvelles sont apparues, mises à la portée du plus grand nombre. La liaison quasi obligatoire il y a 150 ans entre consommations et milieu familial ou local de production s'est considérablement distendue, les possibilités de contacts et d'achat si sont accrues sans cesse, aussi a-t-on pu conclure dans nos pays industriels en particulier "chacun étant à même de consommer n'importe quel produit végétal ou animal au cours de l'année pour des prix abordables... l'alimentation est uniformisée surtout dans les villes, les campagnes conservant encore pour un temps des traditions régionales et des habitudes de consommation

---

(x) "Les aliments bruts subissent des manipulations variées qui consistent à retirer les éléments nobles en laissant des sous-produits utilisables par les animaux domestiques. C'est ainsi qu'on prépare les farines, les huiles végétales, le sucre... Tous ces aliments méritent le qualificatif d'aliments industriels" (J. TREMOLIERES). Ces produits alimentaires ne sont que des matières premières qui entrent dans la préparation des plats et dans la composition des repas. Leurs transformations pré-culinaires et culinaires ont considérablement évolué grâce à des procédés multiples qui ont largement étendu leur domaine : il n'y a presque rien de comparable entre les pommes de terre quotidiennes du maître d'école d'ERKMANN-CHATRIAN cuites avec celles du cochon et la pomme dauphine ou la purée mousseline d'une quelconque ménagère de 1974, entre les premières conserves appertisées des années 1825-1830 et les plats cuisinés surgelés actuels.

locale" (P. GEORGE, op. cit. chapitre I n° 27). En fait, c'est confondre comme on l'a fait jadis à justre titre, consommations et habitudes alimentaires. Il n'en est plus de même aujourd'hui, les consommations ne donnant plus nécessairement naissance comme c'était le plus souvent le cas autrefois, à des habitudes alimentaires telles que nous les avons définies à priori.

°

° °

CHAPITRE XII

LES ASPECTS ACTUELS des HABITUDES ALIMENTAIRES

A l'époque actuelle il existe des consommations récentes qui ne sont pas encore des habitudes alimentaires telles que nous les définissons et qui ne le deviendront peut-être jamais mais par contre d'autres consommations plus anciennes, chargées d'histoire et que nous avions classées d'emblée à l'analyse, parmi les habitudes alimentaires, marquent encore d'une façon durable la vie alimentaire des populations de la France du Nord-Est.

A - DES CONSOMMATIONS ALIMENTAIRES EPISODIQUES

Lorsque nous tentons d'appliquer le schéma général (Fig. 65) aux consommations très récemment introduites dans la France du Nord-Est comme celles du rôti de dindonneau, de la pizza, de la paella ou d'autres plats "exotiques" nous obtenons toujours, au niveau de nos connaissances et en l'absence d'une documentation plus précise, des profils sans dimension historique, communs à toutes les catégories sociales mais le plus souvent assez restreints quant au nombre des consommateurs et toujours plus ou moins épisodiques quant à la fréquence des consommations. Ces types paraissent en être à un premier stade de l'habitude, comme l'ont été au XIXe siècle ou plus récemment, des consommations en maintien relatif ou en pleine expansion aujourd'hui. Rien n'infirmerait cette hypothèse si les temps n'avaient pas changé. Les habitudes alimentaires semblent en effet s'installer plus facilement, d'une façon tyrannique et collective du moins, dans une société de pénurie où la nécessité a force de loi, que dans une société d'abondance où le plus grand nombre a - sauf en cas de crise momentanée - de plus en plus la puissance du choix.

1° Des consommations fragiles

Lorsqu'on analyse la plupart des consommations nouvellement introduites dans la France du Nord-Est on a l'impression qu'elles sont fragiles, superficielles, et ne sont pas intégrées dans les consommations alimentaires habituelles. La consommation de la viande de cheval, du rôti de dindonneau et des plats exotiques en sont des exemples probants.

Vers les années 1955-60 des camions venant de NANCY sillonnaient l'Ouest et le Centre lorrain jusqu'aux confins hauts marnais et hauts saônois et tentaient de répandre la consommation de la viande de cheval. Faute de clients en nombre suffisant, l'installation d'une habitude de manger n'étant pas affaire uniquement de publicité et de commerciali-

sation, les tournées se sont éteintes. Une carte de consommation aurait fait apparaître vers 1955 une certaine proportion de familles concernées dans divers cantons lorrains. Elle serait quasiment blanche en 1974, hors les alentours de quelques villes qui possédent des boucheries chevalines faisant encore des tournées.

Si nous sommes sûrs que le rôti de dindonneau est une viande du dimanche (Fig. 37) nous ignorons actuellement avec précision sa fréquence de consommation familiale. L'insuffisance de notre documentation statistique est toutefois atténuée par les témoignages de certains enquêteurs qui signalent des essais et des abandons assez nombreux semble-t-il. En semaine (Fig. 38) la carte de consommation paraît mettre en valeur certains cantons linéairement assemblés et fait songer à des passages de marchands ambulants. Une enquête partielle plus précise dans ces cantons (septembre 1974) prouve l'exactitude de notre hypothèse et la fragilité de la consommation au moins dans la semaine. Quarante-huit témoignages sur cinquante (x) concordent : la consommation en semaine est en effet liée au passage de marchands ambulants. Par exemple dans le Pays de Belfort et le Sud de l'Alsace "des camions de produits alimentaires d'une grande société ravitaillent les ouvriers des usines Peugeot disséminés dans les vallées, fournissent tout sauf les légumes et la viande de boucherie. Les ménagères, pour éviter d'aller chez le boucher, achètent, avec leurs emplettes de la semaine, un rôti de dindonneau, viande bon marché, qui plaît (la publicité y est pour quelque chose) est vite prête".

Dans tout l'ouest et le centre lorrain et vosgien des confins hauts-marnais et hauts-saônois à la frontière belge les anomalies de notre carte de consommation s'expliquaient au moment de l'enquête par le passage d'un camion d'une firme spécialisée "qui faisait du porte à porte sur des parcours extrêmement longs" et consentait des prix relativement bas" pour se faire une clientèle, il avait des prix intéressants, mais depuis trois ou quatre mois, il a beaucoup augmenté ses prix et la clientèle s'étant détachée il ne passe plus". En fait la firme en question a eu de grosses difficultés, le circuit commercial s'est désorganisé et la consommation s'est considérablement amoindrie ou même effondrée dans certains cantons faute d'être alimentée sauf si le ravitaillement peut se faire, ici ou là, auprès des bouchers ou d'un super-marché voisin. Notre carte n'est que l'image figitive d'un moment de consommation en fonction de circonstances particulières qui ont brusquement changé dans une vaste portion de l'espace étudié. Aujourd'hui elle ne serait plus la même et demain, peut être, elle ne serait plus.

(x) Un enquêteur doute très franchement que cette consommation ait vraiment lieu et pense qu'il s'agit d'une pure affabulation des enfants. Un autre note, dans la Haute Vallée de la Moselle qu'il n'y a pas de tournées, le rôti est acheté à la boucherie, livré par le grossiste, moins cher que les autres viandes, c'est semble-t-il en raison de son prix qu'on en mange en semaine.

Tandis que la consommation de la viande de cheval en dehors des villes a pratiquement disparu en Lorraine du moins, celle du rôti de dindonneau se maintient mais n'y paraît pas ou pas encore ancrée comme celle des viandes traditionnelles par exemple. Pourtant il suffit que les circuits commerciaux se reconstituent et d'une présentation nouvelle - et c'est le cas avec les escalopes ou les cuisses de dinde - pour relancer la consommation et peut-être installer une nouvelle habitude de manger autrefois réservée aux nantis en des circonstances d'ailleurs le plus souvent exceptionnelles.

Hormis dans les secteurs industriels chez les étrangers lorsqu'ils sont pour eux des plats de leur pays, les plats "exotiques" sont des consommations - autant qu'on puisse en juger en fonction de nos connaissances actuelles - superficielles, comme plaquées sur un univers alimentaire sous-jacent plus stable. La fréquence de leur consommation - si fréquence régulière il y a - lorsqu'on parvient dans des cas particuliers à la percevoir, reste le plus souvent très médiocre. Si les cartes dressées à partir de mentions spontanées montrent l'ampleur de la répartition géographique de phénomènes alimentaires nouveaux dans la France du Nord-Est, elles ne doivent rien faire préjuger sur leur installation réelle parmi les consommations habituelles. Dans les cantons fortement ruraux surtout, la pénétration est lente, limitée souvent à quelques familles, si on en juge par les témoignages des enquêteurs. Dans le canton de DOMPAIRE (Vosges) "la consommation des plats exotiques, merguez, brochettes, couscous, méchoui ..., pénètre fort lentement" "ils sont consommés rarement et comme curiosité, le plus souvent achetés en boîte". Dans certains cantons du département de la Meuse, Vigneulles, Fresnes en Woëvre, Souilly, Varennes ou Clermont en Argonne, les enquêteurs ne mentionnent jamais spontanément la consommation des plats exotiques ou citent "le couscous consommé de temps en temps par les anciens militaires de la guerre d'Algérie mais non adopté par les gens du pays".

Sauf dans les secteurs industriels pour les raisons que l'on sait, si les plats exotiques sont bien plus souvent mentionnés dans les cantons plus urbanisés ou les villes, ils ne semblent pas apparaître plus régulièrement sur les tables familiales. Ce sont toujours des plats "hors du commun" des "extras" consommés le plus souvent dans des rencontres amicales qui groupent tout une localité à l'occasion d'une kermesse paroissiale, de la fête d'un foyer, autour d'un méchoui par exemple. A l'occasion aussi de réunions d'une société de chasseurs, d'une équipe de jeunes en rallye ... Ce ne sont jamais des consommations habituelles comme pour les Algériens, les Espagnols ou les Italiens dans leur pays ou hors de celui-ci.

On peut se demander si ces consommations actuelles qui paraissent épisodiques, ne deviendront pas, avec le temps, des consommations habituelles, répétées et élargies au plus grand nombre comme l'a été en son temps celle de la soupe au lard par exemple.

2° Des habitudes alimentaires en devenir ?

Il est certain que les consommations nouvelles n'ont pas

encore acquis la stabilité que confère lh'abitude. Vont-elles l'acquérir, les contraintes anciennes étant disparues et donner naissance à de nouvelles habitudes identiques ou différentes de celles d'autrefois ?

Les consommations alimentaires actuelles sont nombreuses et très variables selon les individus et souvent dans des laps de temps très courts. Elles peuvent changer rapidement avec une activité commerciale plus ou moins intense, plus ou moins agressive, varier selon les âges, le pouvoir d'achat, les caprices des consommateurs, leur lieu de résidence, leurs activités mais aussi avec la mode, le snobisme, l'évolution des techniques culinaires ... toute une multitude de facteurs nés des transformations profondes des cinquante dernières années.

Bien que nées des consommations, les habitudes alimentaires se situent sur un plan différent, plus stable. Elles ont une histoire qu'elles naissent grâce à des conditions particulières de production locales ou à des conditions générales de commercialisation. Elles s'atténuent ou se maintiennent d'une manière restreinte mais laissent toujours des traces dans les régimes alimentaires. Elles ne disparaissent ni des mémoires ni des faits à l'inverse des consommations épisodiques, fugitives, sans lendemain. Ainsi les vieux témoins lorrains se rappellent encore - et pour cause - de la sempiternelle soupe au lard de leur jeunesse même s'ils n'en mangent plus depuis longtemps tandis qu'ils ne se souviennent guère - sauf si on le leur évoque - de la consommation du crosne du Japon que d'aucuns on essayé de lancer à la fin du XIXe siècle et relancer durant les deux guerres mondiales. Ces dernières n'ont pas fait disparaître l'habitude de consommer certaines pâtisseries, de la viande, du pain et de boire du vin ou de la bière, même si ces consommations ont fortement diminué voire disparu momentanément pour certains. Quand bien même les exigences de quelques "Pétroliers" restaureraient la "consommation aux quatre saisons" que beaucoup ont certainement oublié, celà priverait peut-être d'asperges à la Noël, de raisin à la Chandeleur, de tomate à Pâques ou de salades pommées quotidiennement, celà ne remettrait pas en cause l'habitude ou la non-habitude de consommer des asperges, du raisin, des tomates ou de la salade.

Les consommations alimentaires récemment introduites peuvent-elles atteindre ce plan des habitudes ? Peut-être mais selon un processus bien différent de celui d'autrefois et sous des formes moins tyranniques, moins collectives car les contraintes anciennes, facteurs des habitudes aujourd'hui durables, ont disparu ... Les temps ne sont plus aux consommations et aux habitudes anciennes immuables et monotones selon les saisons, les milieux géographiques naturels ou humains, les unes etles autres se confondant dans un cercle aliemntaire restreint. A l'obligation, à la nécessité de se plier aux conditions du milieu s'est substitué le choix librement consenti - au moins théoriquement - en fonction de critères nouveaux, en apparence plus individuels que collectifs, le goût, le dégoût, la préférence, l'opinion, la technique culinaire préférée ... On peut donc penser que, la puissance du choix aidant, chacun recherchera ce qui lui conviendra le mieux et que les habitudes se trans-

formeront et deviendront plus individuelles. Rien n'empêchera quelqu'un de prendre l'habitude, si celà lui plaît, de puiser dans le large éventail mis à sa disposition et de consommer régulièrement de la pizza, du couscous ou comme autrefois ses ancêtres le faisaient rituellement le dimanche, un pot-au-feu, un lapin à la sauce ou un rôti de veau. En fait, si les temps où on pouvait repérer l'habitude de consommation de tout un quartier ou de tout un village, rien qu'en humant l'air de ses ruelles, semblent loin, les populations de la France du Nord-Est n'en ont point fini, en 1974, avec des habitudes alimentaires plus ou moins antérieurement installées.

B - DES HABITUDES ALIMENTAIRES DURABLES

Actuellement on discerne encore l'existence d'habitudes alimentaires parfois très anciennes que le schéma général de consommation (Fig. 65) permet de profiler. Certaines, exclusives pour la majorité à la période pré-industrielle, ont fortement décliné. D'autres, souvent habitudes de "riches", se sont répandues parmi le plus grand nombre. D'aucunes, simples consommations occasionnelles pour quelques nantis, se sont banalisées dans toutes les catégories sociales. Toutes enfin se sont transformées mais les plus anciennement acquises sont restées plus ou moins localisées dans l'espace alimentaire de la France du Nord-Est.

1° Des types qui ont évolué

Parmi les types d'habitudes alimentaires quasi exclusives à la période pré-industrielle, celui de consommer les pommes de terre bouillies ou cuites sous la cendre et associées au lait est probablement la plus faiblement représentée (Fig. 68). Si le "hhot" et le "matton" ont disparu des tables familiales en 1973, l'association pommes de terre cuites à l'eau ou en robe des champs et lait reste une habitude de consommation résiduelle, moins de 10 % des familles sont concernées, sauf dans la montagne vosgienne et ses abords forestiers où elle touche plus de 25 % des familles. Là prédomine encore (Fig. 82), relativement aux régions voisines et avec une fréquence épisodique, cette habitude autrefois envahissante et exclusive.

La consommation habituelle des pommes de terre associées au fromage blanc (Fig. 69) a moins pâti. Commune à tous, les plus riches consommant maintenant par snobisme, elle n'est plus "la pâture" de tous les jours comme autrefois, bien qu'elle soit encore relativement repétitive en toutes saisons dans la montagne vosgienne et l'Alsace du Nord et du Sud (Fig. 78). Ailleurs, elle n'est le plus souvent qu'épisodique mais concerne encore une proportion relativement élevée de familles, autant dans les milieux urbains et industriels que ruraux, en toutes saisons, sauf, comme autrefois, dans l'Ouest lorrain.

Autre habitude quasi exclusive à la période pré-industrielle dans l'Ouest et le Centre lorrain, la consommation journalière de la soupe aux légumes et au lard voit son profil totalement inversé (Fig. 66). La consommation régulière mais non quotidienne comme autrefois, est considérablement restreinte dans les campagnes, moins de 30 % de familles concernées en milieu purement agricole ; dans les sec-

teurs de la grande industrie sidérurgique et minière, moins de 20 %. Elle est résiduelle dans les villes surtout dans les grandes agglomérations : moins 10 %, les nostalgiques du "bon vieux temps" probablement. La consommation de la soupe au lard, si tant est que celle-ci n'a pas changé dans sa composition et la manière de la préparer, est devenue épisodique, réservée à l'hiver. Elle est en très fort déclin, moindre toutefois, semble-t-il, dans l'Ouest et le Sud-Ouest lorrain (Fig. 77).

Le profil de l'habitude de consommer la naveline (Fig. 67) est du même type que celui de la soupe au lard mais la consommation est plus restreinte et moins répétitive encore, en hiver, en Alsace, sur les confins sud-vosgiens et francs-comtois (Fig. 79) où l'habitude de la fabriquer et de la consommer à la maison s'est peut-être plus largement répandue après 1871 avec l'immigration massive des Alsaciens.

Ainsi seule la dimension historique confère à ces consommations devenues épisodiques et parfois réduites à un nombre restreint de familles les caractères d'habitudes en fort déclin. Sans la connaissance de leur passé, si important dans la vie des populations de certaines régions de France du Nord-Est, on les laisserait dans le cortège des consommations fugitives.

La consommation habituelle des pommes de terre "fricassées" au lard ou au saindoux, aujourd'hui souvent à l'huile, plus abondante que n'étaient ceux-ci autrefois (Fig. 71), est commune à tous. Elle se maintient relativement bien, 60 % des familles sont concernées mais sa fréquence, quotidienne naguère, surtout le soir, est limitée à quelques fois par semaine ou par quinzaine actuellement. Bien que moins répétitive que jadis, l'habitude prédomine encore dans une proportion importante de familles de l'Ouest et du Centre lorrain comme vers 1860, mais aussi dans la Montagne vosgienne, gagnée par la consommation avec le déclin de l'association pommes de terre-produits laitiers (Fig. 82).

Choucroute garnie et pot-au-feu étaient à la période pré-industrielle des consommations habituelles de "riches". Actuellement la consommation de la choucroute s'est banalisée bien au delà de sa zone de production et de consommation ancienne, par exemple elle a gagné Paris après 1871, apportée par les migrants alsaciens (x). Dans la France du Nord-Est, la consommation de la choucroute garnie (Fig. 72) est commune à toutes les catégories sociales et au plus grand nombre mais n'est habituelle, en hiver, que dans les secteurs alsaciens déjà traditionnellement consommateurs autrefois où plus de 50 % des familles concernées par l'enquête consomment au moins une fois par semaine (Fig. 79). Partout ailleurs, sinon dans la Montagne vosgienne et le piémont sud-vosgien et franc-comtois, la consommation n'est plus qu'épisodique ou du moins, non répétitive, liée à un caprice, une réunion voire une rencontre ou une fête folklorique. Toutefois l'ouest lorrain (Fig. 78) reste comme jadis peu touché par la consommation de la choucroute même garnie.

(x) La consommation de la naveline par contre ne s'y est pas répandue.

Parmi les habitudes alimentaires en maintien relatif la soupe au boeuf ou pot-au-feu,(Fig. 70) après une évolution complexe dans l'espace et les catégories sociales, est devenue commune à tous, tant dans les familles aisées par goût mais aussi, probablement par snobisme ou nostalgie du bon vieux temps de leurs ancêtres, que dans celles de condition plus modeste, dans les milieux ruraux, où plus de 70 % des familles sont concernées par l'enquête, comme dans les milieux urbains et industriels, 40 à 50 %. Autant qu'on puisse en en juger c'est une habitude de consommation devenue épisodique en hiver, plutôt en semaine dans le Centre et l'Ouest lorrain (Fig. 77) mais encore le dimanche, surtout dans l'Est, en Alsace du Nord et du Sud et en Lorraine de langue allemande (Fig. 80).

Il apparaît donc que ces types d'habitudes alimentaires en maintien relatif ont une extension historique parfois plus récente que celle des précédents au moins dans leur forme de présentation plus savoureuse. Moins localisés actuellement que ces derniers, ils paraissent communs, avec toutefois des dominantes dans les secteurs traditionnellement consommateurs, à l'ensemble des populations de la France du Nord-Est.

A l'inverse de ces types d'habitudes alimentaires en fort déclin ou en maintien relatif, d'autres, tels ceux de la consommation habituelle du café au lait le matin, de la viande de boucherie, des oranges ou des tomates sont des types en expansion plus ou moins récente.

Tandis que vers 1900 encore, la consommation de la soupe se maintenait d'une manière résiduelle chez certains cultivateurs et ouvriers agricoles au dépens de celle du café au lait au déjeuner du matin qui avait envahi l'univers alimentaire des populations de la France du Nord-Est, en 1973 (Fig. 76) la consommation du café au lait est exclusive et commune à toutes les classes sociales et au plus grand nombre. Il en est de même de celle de la viande de boucherie (Fig. 75) même si des fluctuations de prix remettent périodiquement en question la nature, les quantités et les qualités des viandes consommées (x).

Parmi les habitudes de consommations des fruits et des légumes-fruits celle de l'orange et de la tomate sont plus récemment installées. Pour l'orange (Fig. 74) nous avons admis à l'analyse que sa consommation s'est banalisée vers les années 1950-55. Episodique pour les plus aisés à l'époque pré-industrielle, la consommation de l'orange est restée longtemps exceptionnelle pour le plus grand nombre. En 1900, par exemple, si la consommation semblait commune à tous, l'habitude ne s'installait que parmi un nombre assez important de nantis, surtout dans les villes, qui pouvaient se permettre des consommations déjà ré-

---

(x) C'est peut-être au niveau de la nature des viandes dites de boucherie, boeuf, porc, veau et surtout mouton ou cheval, que des nuances régionales de consommation pourraient se manifester mais aucune question n'ayant été posée à ce sujet rien ne permet de l'affirmer.

pétitives en présentant des corbeilles de fruits aux repas. Pour les gens de condition modeste ou éloignés des villes la consommation restait très restreinte, épisodique, à Noël, au jour de l'An ou en cas de maladie et semblait toucher plus la Lorraine que l'Alsace occupée où le fruit d'or était plus cher et moins répandu qu'en France. Vers 1936 elle était déjà un fruit de dessert dans certaines familles urbaines (cf. annexe 7). Seule une collection de mesures similaires pour l'époque actuelle pourrait permettre de confirmer ou d'infirmer qu'en 1973 la consommation habituelle de l'orange est commune au plus grand nombre dans toutes les catégories sociales et plus ou moins répétitive dans l'ensemble des populations de la France du Nord-Est.

Consommation épisodique de quelques nantis à l'époque pré-industrielle commune à toute les catégories sociales entre les deux guerres mondiales mais touchant encore un nombre restreint, à la saison d'été et dans des circonstances pour beaucoup exceptionnelles en hors-d'oeuvre dans les fêtes par exemple, la consommation de la tomate est devenue habituelle en 1973. Le profil de l'habitude (Fig. 73) est nettement typé, même en dehors de la production locale puisque la consommation est commune à tous (plus de 60 % des familles concernées par l'enquête 1972-73) et déjà répétitive par le quart des familles sans prédominance certaine de secteurs privilégiés. Pourtant il semble que la Montagne vosgienne, défavorisée pour la culture de la tomate dans les jardins pour des raisons climatiques évidentes (Fig. 29) recèle une proportion plus forte de familles consommatrices "hors de saison" que les secteurs alsaciens ou lorrains qui produisent.

Quoi qu'il en soit ces habitudes alimentaires en expansion se sont répandues - à l'exception de celle du café au lait le matin - parmi le plus grand nombre vers la fin de la première moitié du XIXe siècle, après la deuxième guerre mondiale et leur dimension historique est ainsi réduite. A quelques nuances près, elles sont communes à l'ensemble géographique étudié et à toutes les catégories sociales.

Ainsi donc, actuellement, il semble qu'il n'y ait plus d'habitudes de classes ou de catégories socio-professionnelles. Les habitudes très anciennes ne sont pas réservées uniquement aux cultivateurs même si celles-ci peuvent prédominer relativement dans les milieux agricoles. Autant qu'on puisse en juger au travers des témoignages et en observant les faits les gens aisés comme ceux de condition modeste mangent maintenant s'ils en ont l'envie une choucroute garnie, des oranges ou de la viande de boucherie. Du point de vue de la fréquence des consommations habituelles on peut avancer, même en l'absence de collection complète de menus actuels, que les consommations sont bien moins répétitives qu'autrefois lorsqu'elles ne sont pas devenues épisodiques. Et surtout, les habitudes plus récentes en expansion sont bien moins tyranniques que celles d'autrefois souvent monotones et exclusives au plein de leur épanouissement. Ce sont ces dernières qui laissent le plus de traces dans l'espace géographie actuel.

2° Une localisation géographique perceptible

La superposition de certaines cartes de consommation fait apparaître l'existence de zones où prédominent des cantons dans lesquels une proportion de familles bien plus élevée qu'ailleurs déclarent consommer ou fabriquer tel ou tel aliment ou préparation culinaire. Ce sont à quelques variantes près des habitudes anciennes, les moments de consommation de la soupe, la préférence pour la cancoillotte, le chou rouge, le pot-au-feu le dimanche, le Kugelhopf ou la choucroute .... qui soulignent encore la personnalité régionale, les influences subies, les zones à prédominance caractéristique et la pérennité de la frontière linguistique comme limite d'habitudes alimentaires.

La personnalité alimentaire lorraine semble bien moins typée que la personnalité alsacienne. Seules, parmi les consommations que nous avons choisies d'étudier, celles de la soupe au lard, résiduelle, du pot-au-feu en semaine, en maintien relatif, et de la soupe réservée au repas du soir, paraissent marquer "géographiquement" la Lorraine (Fig. 77). La personnalité alsacienne par contre reste encore caractéristique et ses influences sont perceptibles sur une large portion de l'espace de la France du Nord-Est (Fig. 78 et 79). Si la fabrication et la consommation du Kugelhopf reste, sous ce nom, grossièrement limitée aux deux départements alsaciens, son frère jumeau, le baba, s'insinue encore dans le Centre et le Sud lorrain et franc-comtois. Seul l'Ouest Meusien et Haut-Marnais recèlent moins de familles qu'ailleurs pour consommer, même épisodiquement, de la choucroute. La consommation des pommes de terre associées au fromage blanc, favorisée il est vrai par les conditions naturelles dans la Montagne vosgienne déborde largement le massif mais n'atteint pas l'Ouest surtout meusien (Fig. 78). Les confins francs-comtois de Belfort à la Haute-Marne, semblent, autant qu'on puisse en juger en fonction des exemples retenus, particulièrement marqués par les influences alsaciennes. La consommation régulière de la choucroute s'étale largement vers l'ouest, tandis que celle de la soupe à midi, en regression, et celle de la naveline englobent encore une portion notable des confins franc-comtois qui, outre ces influences spécifiques, n'échappent pas à celles communes aux autres secteurs de la France du Nord-Est.

La combinaison de certaines limites, qui cernent des cantons à forte proportion de familles ayant des habitudes de consommations anciennes, donne une image des zones principales de maintien de celles-ci (Fig. 80). En apparence les "archaïsmes" sont à l'est et au centre. En fait il faut éviter d'opposer des zones "archaïsantes" à des zones en "progrès" dans le domaine de consommations et des habitudes alimentaires, l'ancien et le nouveau pouvant se côtoyer sans s'exclure. Grâce à une excellente étude de géographie sociale sur les Vosges comtoises (A.ROBERT, 1), nous pouvons étudier, de façon détaillée, un secteur de ce piémont sud-vosgien, situé dans une zone privilégiée de maintien d'un certain nombre d'habitudes anciennes. A. ROBERT, travaillant sur les cantons de Champagney, Faucogney et Melisey, situés "dans un angle mort des grandes voies de communications qui n'effleurent la région que dans la partie basse du val de Champagney "étudie" des sociétés longtemps à l'écart du monde moderne, même si elles ont été profondément industrialisées, qui le restent encore souvent ou qui tentent tant bien que mal de le rester, no-

tamment dans toutes les hautes vallées et les interfleuves d'accès difficile, au réseau routier encore embryonnaire. Là se perpétuent des sociétés fermées, vivant en grande partie sur elles-mêmes, gardant leur patois, sans grand apport du monde extérieur". Ces populations sont plus comtoises que vosgiennes selon A. ROBERT qui souligne l'existence d'une frontière du peuplement des patois, de l'habitat, de l'ambiance des vallées et qui oppose ce piémont montagnard à la haute vallée de la Moselle plus à l'intérieur du massif. Cette frontière se marque aussi dans l'habitude d'une consommation éminemment comtoise celle de la cancoillotte (tabl. 103 A). Tandis que dans les localités agricoles et industrielles (x) soumises à l'enquête, respectivement 44 % et 67 % des familles concernées consomment de la cancoillotte, 69 % et 88 % pour le milieu urbain et rural franc-comtois, la consommation de celle-ci touche moins de 15 % des familles dans les cantons de la haute vallée de la Moselotte, Saulxures, Le Thillot et Remiremont.

A - CONSOMMATIONS ANCIENNES

Milieux géographiques (xx)	1		2		3		4		5		6		7		8		9	
	%	R	%	R	%	R	%	R	%	R	%	R	%	R	%	R	%	R
Localités agricoles	44	5	39	2	79	1	39	1	74	1	73	1	23	7	37	1	79	1
Mil.rural fr.-comtois	88	1	12	4	44	4	18	5	33	4	62	2	30	6	25	2	50	4
Localités industrielles	67	3	44	1	54	3	36	2	40	2	40	6	44	4	13	5	60	3
Mil.urb. fr.-comtois	69	2	13	3	71	2	26	3	27	5	48	7	37	5	7	6	61	2
Belfort	64	4	6	5	34	5	8	7	22	6	47	4	48	3	6	7	17	7
Pays-Haut Fer et Sidérur.	39	6	3	6	28	7	11	6	22	7	43	5	53	2	18	3	31	6
Houillères de Moselle	13	7	4	7	29	6	26	3	39	3	49	3	56	1	15	4	47	5

(xx) Pour le nombre de familles concernées par l'enquête c.f. tableau B

Consommation familiale : 1 - Cancoillotte 2 - Naveline 3 - Pommes de terre rôties à l'étouffée le soir 4 - Pommes de terre cuites à l'eau ou robe des champs avec du lait 5 - Choucroute 1 fois/semaine en hiver 6 - Lapin le dimanche 7 - Café au lait le soir 8 - Soupe au lard régulièrement 9 - Pot-au-feu le dimanche

---

(x) Localités agricoles : Errevet, Amont, La Voivre, Belmont, Esmoulières, Saint-Bresson

Localités industrielles : Plancher-les-Mines, Plancher-Bas, La Longine, Fresse, St-Barthelemy, Le Magny, Champagney

B - CONSOMMATIONS ou UTILISATIONS RECENTES

Milieux géographiques	Familles	1		2		3		4		5		6	
		%	R	%	R	%	R	%	R	%	R	%	R
Localités agricoles	62	29	5	58	7	31	7	19	7	56	7	44	3
Milieu rural fr.comtois	165	19	6	66	5	38	5	37	4	72	2	59	1
Localités industrielles	136	55	2	60	6	32	6	35	6	68	4	39	4
Mil.urb. fr.-comtois	246	17	7	71	3	44	4	38	3	62	5	28	6
Belfort	232	59	1	80	1	54	2	37	4	72	2	20	7
Pays-Haut Fer et Sidér.	3881	39	4	76	2	54	2	39	2	60	6	32	5
Houillères de Moselle	1211	48	3	70	4	59	1	43	1	73	1	55	2

Consommation familiale : 1 - Tomate régulièrement hors-saison 2 - Sauce tomate en boîtes 3 - courgette 4 - rôti de dindonneau le dimanche 5 - soupes conditionnées 6 - utilisation du congélateur

TABLEAU 103 - PROPORTION de FAMILLES CONSOMMANT des ALIMENTS ANCIENNEMENT (A) ou PLUS RECEMMENT INTRODUITS et UTILISANT des CONGELATEURS (B) dans les Vosges comtoises et dans divers autres milieux géographiques

On peut comparer et classer les proportions de familles consommatrices ou utilisatrices d'éléments alimentaires anciens ou nouveaux entre les localités des Vosges comtoises soumises à l'enquête, agricoles et industrielles à plus de 60 et 80 % des familles résidentes et avec les milieux rural et urbain franco-comtois voisins, la ville de Belfort et les régions industrielles et minières du Nord lorrain (Tabl. 103 A et B).

Les localités agricoles sont pratiquement toujours en tête quant au pourcentage de familles consommatrices par rapport aux familles concernées par les enquêtes dans toutes les consommations anciennes sauf pour celles du café au lait au repas du soir qui est considéré dans ces localités comme une habitude de "pauvre" qu'on n'avoue pas ou d'"ouvrier" dont la femme est trop paresseuse pour cuisiner. Par contre lorsque les consommations sont plus récemment introduites, les localités agricoles tiennent le plus souvent le dernier rang sauf dans le cas de l'utilisation des congélateurs. Si les localités industrielles se classent un peu mieux dans les deux cas, elles se situent aussi - à quelques variantes près - dans la même tonalité. On peut conclure ainsi, au travers des indicateurs retenus, à un certain archaïsme des consommations et des habitudes alimentaires, par rapport aux autres mi-

lieux géographiques industriels ou urbains considérés. Ce traditionalisme semble confirmé par les témoignages des enquêteurs : "Les habitudes alimentaires anciennes ont peu évolué : la base de l'alimentation carnée est le porc salé et fumé à la ferme, quelques familles, trois ou quatre au pays, utilisent un congélateur ..." (Saint-Bresson, agricole à 99 %, 707 h, canton de Faucogney) "Beaucoup de familles (cultivateurs) tuent chaque année un ou deux porcs. Il est fumé, salé et consommé pendant l'hiver ou l'été. Le premier est tué au printemps (mars) le second en automne (octobre)" (Amont-Faucogney, agricole à 60 %, 320h).

"La plupart des familles prennent la viande sur la ferme : volailles, lapin, porc. L'achat chez le boucher peut s'évaluer à deux repas par semaine pour 75 % des gens, 25 % achètent pour 5 ou 6 repas en moyenne. Augmentation lente. Encore consommation du pain noir de ménage" (Esmoulières, canton de Faucogney agricole à 90 %, 160 h).

Pourtant les enquêteurs signalent des éléments "modernes" à Saint-Bresson "les enfants consomment maintenant oranges et bananes et deux méchouis ont été organisés cet été par des jeunes gens". " Le congélateur introduit la conservation surgelée de viande, de légumes du jardin de gibier et de fruits, augmente la consommation de la glace" (Plancher-les-Mines, industrielle à 90 %, 1584 h). Ce rôle des éléments nouveaux, plus important qu'un examen superficiel pourrait le faire penser se confirme à l'examen des graphiques (Fig. 81 A et B) et des écarts extrêmes de pourcentages de familles consommatrices selon les milieux et les consommations anciennes ou plus récemment introduites. Les écarts les plus notables dans le cas des consommations anciennes s'échelonnent entre 31 % (pommes de terre associées au lait) et 75 % (cancoillotte). Par contre pour les consommations récentes le plus faible n'est que de 17 % (soupes conditionnées), le plus élevé de 42 % (tomate consommée régulièrement hors de la saison locale). Ainsi donc, si les Vosges comtoises sont particulièrement fidèles à certaines formes de consommations anciennes, elles sont loin d'être réfractaires, autant qu'on puisse en juger au travers des indicateurs retenus, à celles plus récemment introduites. Enfin si on compare les écarts de pourcentage de familles consommatrices entre les localités industrielles et celles purement agricoles des Vosges comtoises pour les éléments anciens on constate que les premières l'emportent seulement dans la consommation de la cancoillotte (influence franc-comtoise plus proche) et du café au lait le soir (milieu ouvrier plus fort consommateur). Par contre pour les consommations récentes l'écart est pratiquement positif partout en faveur des localités industrielles et montre une certaine avance de celles-ci dans une évolution qui touche, mais plus lentement, les localités à dominante exclusivement agricole.

Comme il paraît difficile de conclure à l'existence de zones totalement "archaïsantes" à l'Est et au Sud, il est aussi dangereux de décider du "progrès" des consommations dans certains secteurs de l'Ouest en particulier où ne se sont jamais dégagés des ensembles de cantons à habitudes de consommations dominantes anciennes sinon pour la cancoillotte et les pommes de terre rôties à l'étouffée le soir (Fig. 82). Il est certain - au

moins en fonction des consommations choisies - que les similitudes Ouest-Est sont peu nombreuses (Fig. 82), d'autant plus que la consommation des pommes de terre rôties à l'étouffée est déjà plus "lorraine" que "vosgienne" ou "alsacienne" et que celle de la cancoillotte est de l'ouest puisqu'on peut la suivre des confins hauts-marnais à la région d'Hirson (x).

Ceci pose la question des limites que nous avons choisies pour notre étude. Même si la personnalité alsacienne est telle qu'elle ait pu largement dominer les contrées voisines, il est possible, sinon certain, que les contrées de l'ouest lorrain aient encore des dominantes d'habitudes que notre choix arbitraire de consommations-repères a masquées. Nous aurions dû connaître la Champagne voisine pour déterminer celles-ci ! D'aucuns nous ont déjà reproché, probablement de ce fait, de ne pas étendre notre recherche à la France entière. Nous avons toujours été très conscient de cette interpénétration des habitudes entre les régions, aussi avons-nous tenté en vain, dès 1969, de susciter des travaux menés suivant la même méthode dans d'autres régions de France, voisines ou plus éloignées de notre secteur de recherches. Mais dès le départ nous avons tenu à nous limiter dans l'espace. Nous ne savions rien et ce n'est pas coquetterie de chercheur que de le dire. Les essais très élémentaires de PELOSSE et SERVILLE (op. cit. I, 26) ne nous ont jamais convaincu et nous avons préféré centrer nos travaux sur la frontière linguistique plutôt que de reproduire immanquablement des considérations d'une banalité decevante sur l'habitude de consommer le cassoulet à Toulouse ou Castelnaudary, la choucroute à Strasbourg ou la bouillabaisse à Marseille.

Cette frontière linguistique reste en effet une frontière d'habitudes alimentaires comme à l'époque pré-industrielle pour beaucoup d'habitudes de consommations anciennes. Elle est surtout très nettement soulignée par celles du chou rouge, de la tarte à l'oignon (Fig. 83) mais aussi avec celles de la naveline, du café au lait au repas du soir, du pot-au-feu le dimanche même si ces consommations de tyranniques ou très répétitives autrefois sont devenues épisodiques pour le plus grand nombre (xx).

Ainsi les cartes de consommations anciennes sont des

(x) le rapport entre les zones actuelles de consommation dominante de la cancoillotte et les territoires occupés par les Espagnols nous est confirmé par notre collègue historien Michel BUR (Octobre 1974). Il estime, au terme de recherches encore inédites, que le nom et le produit sont d'origine espagnole.

(xx) Il serait intéressant de chercher comment cette frontière des langues qui court de la frontière suisse à la frontière belge limite des habitudes alimentaires en Suisse, en Belgique, Luxembourg et aux Pays-Bas et dans quelle mesure "frontière linguistique et habitudes alimentaires" s'y marient ou s'y opposent.

images d'habitudes alimentaires stables mais non figées, plus ou moins caractérisées certes, mais toujours identiques dans leurs grands traits à des moments différents de leur histoire, qu'elles soient fondées aujourd'hui sur des enquêtes menées auprès de consommateurs âgés de moins de 30 ans ou de plus de 60 ans.

Exceptés pour la soupe conditionnée qui n'est finalement qu'un vieux plat rénové et peut-être pour les merguez (x) (Fig. 55), le tracé de la frontière linguistique et celui des zones prédominantes d'habitudes disparaît des cartes de consommations plus récentes plus ou moins répétitives comme celles de la courgette, du pamplemousse ou du rôti de dindonneau et même plus fugitives et plus nouvelles encore, celle des plats "exotiques" par exemple...

Ainsi, des habitudes de consommation de certains aliments ou de certaines préparations culinaires parfois très anciennes sont encore installées dans la France du Nord-Est. Cette pérénité se marque d'ailleurs dans des milieux géographiques réputés "en progrès" du point de vue alimentaire. N'en prenons pour preuve que le rythme et la composition des repas de beaucoup de citadins à l'heure du libre choix.

Le rythme des repas est, dans les villes de la France du Nord-Est, mais aussi ailleurs probablement, encore largement fonction du rythme rural ancien. Autrefois, au lever, à la pointe du jour, le campagnard, le cultivateur surtout, avalait une "goutte", un café, parfois les deux ou l'un ou l'autre. Il ne "déjeunait" à la fourchette qu'après avoir vaqué à ses occupations, vers 8 ou 9 h. Lorsque les grands travaux le retenaient aux champs, c'était dans ceux-ci qu'il déjeunait souvent deux fois dans la matinée. Le repas de midi, le dîner, était suivi - l'été surtout - d'une courte sieste, courte mais toujours de règle, sauf en cas de menace d'orage. Puis c'était la "marande" vers 4 h de l'après-midi et le souper vers 7hou 9h du soir selon les saisons. Le propre du rythme campagnard était d'assurer la nourriture avant que la faim ne tenaille. Que s'est-il passé dans les villes ? s'est-il créé un rythme d'alimentation propre aux activités nouvelles ? Bien peu ! L'habitude de ne pas consommer au réveil s'est perpétuée mais le casse-croûte de 9 h a disparu pour des raisons d'organisation matérielle. Heureusement que les travailleurs "de plein air" issus le plus souvent

---

(x) L'importance des mentions spontanées indiquant la consommation des merguez en Alsace du Sud surtout, est fonction, selon quelques enquêteurs, de la présence de nombreux ressortissants d'Afrique du Nord, du Banat, des séjours des jeunes Alsaciens en Algérie et de l'attrait particulier de ceux-ci pour les saucisses épicées "Les merguez sont en effet très répandues dans notre région et il ne se passe guère de fête populaire sans qu'on vende ces saucisses épicées à côté des saucisses viennoises qui sont moins demandées. Je pense que cet engouement pour les merguez provient des jeunes gens ayant fait la guerre en Algérie et qui ont pris là bas un goût des plats épicés ainsi que des méchouis. Les "Banatais" nombreux dans notre région, venus après la guerre de Yougoslavie et de Roumanie, ont tous un goût prononcé pour les plats épicés". (M. KAUFFMANN, instituteur retraité, 68, BERGHOLTZ).

des villes le conservent, même si la journée qui autrefois débutait vers 5 ou 6 heures l'été ne commence plus, progrès social aidant, que vers 7 ou 8 h. Aussi est-il intéressant d'observer le long des voies ferrés, des routes ou des lignes à haute tension les agents de l'E. D. F., des chemins de fer ou des P et T qui respectent cette habitude ancienne en attaquant leur casse-croûte une quelconque demi-heure après le début des activités. Mais on est certain avec eux qu'ils ne connaitront pas la fringale de 11 heures si fréquente dans les écoles, les bureaux et des magasins urbains. Le citadin n'est, du point de vue du rythme alimentaire, qu'un rural inadapté. Privé de casse-croûte, de sieste réparatrice il se nourrit toujours à contre-temps. Il ne rend guère dès 10h30 du matin parce qu'il a faim, il ne rend plus en début d'après-midi car il somnole. Il est curieux de remarquer les consommations de nombreux de nos contemporains dans les restaurants à libre choix. Ils optent au repas de midi pour un ou deux élements "bourratifs" et très riches en glucides qui auraient (peut-être) fait la joie du faucheur ou du moissonneur du XIXe siècle mais qui sont totalement inadaptés à leur besoins. Ils n'ont fait que transposer comme ils sont pu un rythme alimentaire ancestral en abandonnant ce qui faisaient la force de leurs "vieux", les crudités à la saison, les épices locaux à profusion, les activités de plein air et ne sont plus que dominés par les habitudes des "bourratives" de leur jeunesse dont ils ne peuvent pas ou ne cherchent pas à se débarrasser, car ce n'est pas simple, quoique dise et fasse la Diététique pour les y aider.

Il paraît donc que si les contraintes anciennes ont disparu les habitudes se maintiennent et se maintiendront encore longtemps et une éducation diététique bien conduite devrait s'efforcer de tenir compte de ce lourd passé alimentaire - point toujours détestable - qu'il n'est pas facile de transformer sinon de faire disparaître.

°
° °

B I B L I O G R A P H I E

C H A P I T R E X I

1 - M. POTTIER - PRESENTATION D'UNE SERIE D'ENQUETES SUR LES MAGASINS A GRANDE SURFACE DE LORRAINE
Dans le bulletin de l'Association des Géographes Français
n° 413-414, p.p., 15-28, janvier-février 1974, PARIS.

2 - A. DELPECH - RECHERCHES SUR LE NIVEAU DE VIE ET LES HABITUDES DE CONSOMMATION (Toulouse 1936-1938).
Institut Scientifique de Recherches Economiques et Sociales,
330 p., 1938, PARIS, Sirey.

3 - J. BONIFACE - LES MISERES DE L'ABONDANCE
108p., 1968, PARIS, Les Editions Ouvrières.

4 - J. TREMOLIERES - Y. SERVILLE - R. JACQUOT - MANUEL ELEMENTAIRES DE NUTRITION HUMAINE.
T.I Base biochimiques, physiologiques, psychologiques de l'alimentation.
T.II Les Aliments.
T.III La Pratique de l'alimentation.
1958, 2è Edition, PARIS, Editions Sociales.

C H A P I T R E X I I

1 - A. ROBERT - UNITE ET DIVERSITE DES VOSGES COMTOISES
Etude de Géographie Sociale dans la Revue Géographique de l'Est,
Tome XII, p.p. 3-33, 1972, NANCY.

°
° °

CONCLUSION

Dans un travail en devenir comme celui que nous avons entrepris il n'est pas simple de faire tenir en quelques formules un jeu d'interactions si nuancé dans le temps, l'espace et les populations de la France du Nord-Est mais quelques réflexions d'ordre méthodologique viennent à l'esprit au terme de cette longue enquête sur les habitudes alimentaires.

Le lecteur a pu s'impatienter, chemin faisant, de la lenteur dans les développements et dans l'analyse des faits, d'une certaine répugnance aux conclusions péremptoires. La probité n'autorise point d'autre allure dans un domaine où il est trop aisé de se payer de mots.

Les consommations étant les facteurs premiers des habitudes, leur étude reste de toute évidence indispensable pour analyser celles-ci mais elle doit être abordée d'une façon globale. Sous peine de conclusions érronées il n'est plus possible de se borner à l'examen d'un seul critère si important soit-il. En 1938 déjà, H. DELPECH (op. cit., chapitre XI, n° 2) analysant les habitudes alimentaires des ouvriers de la région de Toulouse n'avait utilisé que leurs budgets alimentaires notés à certaines périodes, pendant deux ans. Il avait constaté à juste titre, l'augmentation très nette des consommations de vin, d'alcool et de viande de première catégorie consécutives à l'amélioration substantielle des salaires à la suite des événements socio-politiques de 1936. Il en concluait que les habitudes de consommation de l'"ouvrier" étaient essentiellement carnivores et alcooliques et le fruit du peu de soucis des femmes à préparer les mets, d'une mentalité de gaspillage, "d'une habitude faite, partie d'ignorance profonde en matière diététique, partie d'une volonté bien déterminée de mesurer le niveau de vie à la quantité de viande et de vin absorbée" et d'une "superstition propre à chaque catégorie sociale". Une étude fondée sur une période bien plus longue, sur d'autres critères que le niveau des ressources et des dépenses et moins empreinte d'une certaine mentalité de classe aurait certainement permis d'avancer d'autres conclusions. La poussée de la consommation de la viande de boucherie de première catégorie chez les ouvriers, que nous-même avions constaté en Lorraine après les événements de 1936 - et pour un temps très court - ne fut qu'épisodique pour le plus grand nombre et se comprend, surtout après la période de restrictions des années précédentes consécutive à la crise de 1931 à 1933. Cette poussée brutale s'explique, moins comme un reflet d'une "mauvaise" habitude de "classe inférieure" que comme un désir de savourer, ainsi que les nantis l'avaient toujours fait, de la belle et bonne viande. Fougue comparable - toutes proportions gardées - à celle des Pygmées un soir de chasse particulièrement bénéfique.

H. DELPECH tentait aussi de discerner des habitudes alimentaires selon les classes, celle dite "inférieure" des ouvriers et des employés et celle dite "supérieure" des bourgeois. Cette manière de procéder, peut être valable au XIXe siècle lorsque les consommations étaient aristocratiquement partagées, l'était moins en 1938 car le nivellement des jouissances autant que celui des hiérarchies alimentaires était déjà suffisamment amorcé pour éviter de déterminer les habitudes alimentaires selon des "classes". Elle ne l'est plus du tout actuellement. De même que les variations du genre de vie, la démocratisation aidant, ne suivent pas toujours le rythme des revenus, les habitudes alimentaires ne s'effacent pas instantanément et automatiquement du fait qu'un individu passe d'une "classe" sociale ou, depuis 1946, d'une "catégorie socio-professionnelle" à une autre. Et ceci d'autant qu'il ajoute de moins en moins, pour parader, des consommations nouvelles à son éventail alimentaire comme le faisaient naguère "les parvenus" pour "tenir leur rang" lorsque de "pauvres" ils devenaient "riches".

Si il est intéressant et utile d'analyser les consommations des diverses catégories socio-professionnelles afin d'évaluer leur "ration-type", leurs besoins en fonction de leurs activités pour des raisons économiques ou physiologiques par exemple, il semble risqué de procéder ainsi lorsqu'on veut classer des habitudes alimentaires. On peut aboutir à des différences ou des similitudes artificiellement créées.

Même si il est évident qu'il y a eu et qu'il y a encore des consommations alimentaires spécifiques au milieu urbain il nous semble dangereux d'étudier les habitudes alimentaires des citadins en estimant qu'il existe à-priori des habitudes de consommation spécifiquement urbaines plus ou moins différentes d'habitudes spécifiquement rurales. Si les consommations des campagnards ont pu suivre et suivent peut-être encore celles des citadins nous ne souscrivons pas à la formule que cite H. DUPIN (op. cit. chapitre II n° 116) : "la campagne suit les habitudes de la ville". Le groupement par milieux géographiques des résultats de l'enquête de consommation familiale fait apparaître dans des cas précis - en fonction du nombre de familles consommatrices sinon toujours des fréquences de consommation - une tonalité commune d'habitudes entre les familles résidant dans les grandes agglomérations, les villes moyennes et les milieux ruraux plus ou moins proches. Dans le cas d'une habitude de consommation, en apparence purement rurale, comme celle du fromage blanc associé aux pommes de terre, on constate une similitude étonnante dans les proportions de familles concernées dans les villes et les milieux ruraux essentiellement agricoles. La consommation régulière de la soupe, celle de la cancoillotte, du chou rouge en plat cuisiné ou en salade est identique entre les villes et les campagnes, compte tenu de la zone privilégiée ou non de consommation. Dans le cas de la cancoillotte, les habitants des villes alsaciennes par exemple sont tout autant réfractaires à la consommation de ce fromage de "haut goût" que les ruraux des campagnes qui les environnent. Par contre, les habitants des villes franc-comtoises (Vesoul, Luxeuil) et des confins, Belfort y compris sont tout aussi friands du

même produit que ceux des campagnes voisines. Si les villes ont permis, en faisant connaître ou en favorisant certaines consommations, à des habitudes alimentaires de se répandre autour d'elles ou de s'épanouir parmi le plus grand nombre, il ne s'est pas forgé en elles des habitudes alimentaires spécifiques. Certes c'est dans les villes et parmi les gens aisés que les habitudes de prendre le café au lait le matin, de faire du pot-au-feu le dimanche puis en semaine, de consommer des viandes grillées plutôt que bouillies ou en ragoût se sont développées mais pourtant les villes, si envahissantes dans l'espace géographique naturel, le sont moins dans celui des habitudes de consommation alimentaire surtout à l'époque actuelle. La raison principale en est que les "citadins" forment une population hétérogène et batarde dans le domaine alimentaire. Tous les habitants des villes du Nord-Est - et ce n'est pas particulier à la région - sont, à quelques exceptions près, des étrangers ou des migrants très souvent ruraux de plus ou moins fraîche date. Qui n'a pas ou n'a pas eu des parents ou des grands-parents paysans ou du moins habitants de la campagne ? Or on se débarrasse moins facilement de ses habitudes alimentaires quotidiennes qu'on aménage dans un pavillon de banlieue ou un appartement en plein coeur d'une ville. P. GAXOTTE, évoque son père, au début du siècle, devenu habitant d'un bourg meusien important, qui maintenait inexorablement les habitudes de consommation de la ferme familiale. Bien que les temps aient beaucoup changé la tonalité reste, plus souvent qu'on ne le croit généralement,surtout dans les banlieues, même si l'élément "ressources locales" apporté autrefois par la culture jardinatoire ou l'élevage des lapins et volailles voire des porcs n'existe plus guère. Des coupes alimentaires d'immeubles, si elles étaient réalisables durant un certain laps de temps, seraient - semble-t-il - révélatrices du maintien de ce degré de ruralité. Aussi faut-il songer, en analysant les habitudes alimentaires dans le cadre des villes et de leurs banlieues à cette hérédité alimentaire qui fait que les citadins ne sont pas, dans ce domaine au moins, totalement différents des ruraux et qui confère à l'opposition traditionnelle des villes et des campagnes des aspects particulièrement originaux.

Plutôt que de tenter de déterminer et de classer les habitudes alimentaires en fonction de critères trop restreints ou au travers de milieux périmés dans leurs formes anciennes ou devenus si complexes qu'on ne parvient plus à en saisir les composantes d'une manière satisfaisante, peut-être vaudrait-il mieux s'efforcer de chercher à classifier plus directement à partir des individus en fonction d'eux-mêmes, de leur physiologie, leur psychologie et de toutes les traces que leur hérédité tant sociale qu'ethnique peut laisser en eux, afin d'aboutir à des types alimentiares caractéristiques qui sans être indépendants du passé alimentaire sociologique et géographique seraient plus ou moins affranchis de ses contraintes.

C'est une tâche à mener en équipe pluridisciplinaire selon une méthode et des critères de recherche qui restent à imaginer.

DOMBASLE-sur-MEURTHE

12 Novembre 1974

A N N E X E 1

ENQUETE SUR L'EVOLUTION DES HABITUDES ALIMENTAIRES

FASCICULE 1 : LE PASSE

I - SITUATION DE LA PERSONNE INTERROGEE

Sexe : Age : Profession (autrefois)

Profession ou activités de ses parents

Nationalité, village et région d'origine

de la personne interrogée :

de son père :

de sa mère :

Depuis quand habite-t-elle le village ?

Avant où habitait-elle ?

II - CONDITIONS DE PREPARATION DES REPAS

1. Quels étaient les ustensiles de cuisine les plus utilisés ? (Mettez les noms locaux en majuscules).

2. Quels cadeaux intéressant la cuisine ou l'alimentation avez-vous reçu à votre mariage ? Etaient-ils les plus importants parmi ceux que vous avez reçu ?

3. Avez-vous connu la cuisine à l'âtre ? Le four familiale ? Le four communal ? (Précisez si possible la date de leur disparition).

4. Vers quelles dates avez-vous vu apparaître :
la cuisinière au bois (marque) - la cuisinière au charbon (marque) - le réchaud à gaz butane ? - la cuisinière électrique ? Le réfrigérateur ? Le congélateur ?

5. Qui cuisinait chez vous un jour de noce ? De fête patronale de communion ?

6. Pouviez-vous choisir vos aliments ou étiez-vous obligé d'acheter ce qui était le moins cher ou de consommer ce que vous produisiez ?

7. Quand mangiez-vous à la salle à manger ? Comment l'appelait-on ?

8. En cas de difficulté d'argent nourrissait-on d'abord le père travailleur de force ? La mère enceinte ou allaitant ? Les enfants ? Qu'en pensez-vous ?

III - DEROULEMENT ET COMPOSITION DES REPAS

9. Combien faisiez-vous de repas par jour ?
A quelles heures en hiver ? en été ?

10. Comment appeliez-vous ces repas en langage familier ?

11. A quelle date avez-vous pris votre premier repas au restaurant ?
En quelles circonstances ? Quelles impressions en avez-vous gardé ?

12. Quel était habituellement le premier plat ?
à midi : le soir : en semaine : le dimanche : en hiver : en été

13. Quels étaient chez vous les plats du dimanche ?

14. Y avait-il des desserts ? Lesquels ? En quelles circonstances ?

15. Vous souvenez-vous de l'apparition de desserts nouveaux ?
En quelles circonstances ?

16. De quoi se composait habituellement le déjeuner du matin ?
Pour les hommes - pour les femmes - pour les enfants -
Qui y buvait régulièrement de la "goutte" ?

17. Que mangiez-vous habituellement le soir ?

18. Rappelez-nous le repas de votre mariage (date) ?
Où a-t-il eu lieu ? - Menu : - Qui l'avait choisi ?
Quels étaient les aliments produits à la maison ?
Achetés aux marchands ?

19. Rappelez-nous le repas de communion de votre premier enfant ?
Date et lieu ? - Menu : - Aliments produits à la maison ?
Achetés aux marchands ?

20. Quel était le rôle à table du père ? De la mère ?
Où celle-ci mangeait-elle ?

21. Les enfants pouvaient-ils bavarder librement ?
Aidaient-ils à mettre la table ?

22. Le père était servi le premier ? Recevait-il les meilleurs morceaux ?

IV - APPROVISIONNEMENT ET STOCKS

23. Que produisiez-vous en totalité à la maison ? (x)

24. Que produisiez-vous en partie à la maison ? (x)

(x) Lapin, volailles, oeufs, fruits, légumes, fromages, vin etc...
(Pensez aux fruits et légumes non courants).

25. Quels étaient les principaux produits que vous achetiez ?

26. Quels sont ceux que vous achetiez par grandes quantités ? Sous quelles formes ? (en sac, tonneau ect...) Combien de fois par mois, saison ? An ? Où ?

27. Vers quelles dates avez-vous vu s'installer le boulanger ? Le boucher ? Faisaient-ils des tournées avant ? Depuis combien de temps ?

28. Avez-vous connu l'achat du pain "à la taille" ? (x) Vers quelle date cette pratique vous semble avoir disparu ?

29. Comment payiez-vous vos achats ? (xx)

30. Quelles conserves faisiez-vous ? Par quels procédés ? Vous rappelez-vous de procédés de fabrication qui n'existent plus maintenant ?

V - LES GRANDS TYPES DE CONSOMMATION

1. Viandes

31. Quelles étaient les viandes que vous consommiez le plus (y compris le lard) Combien de fois par semaine ? Souvent ? en semaine : le dimanche : de préférence en hiver : de préférence en été :

32. Quelles étaient les viandes que vous achetiez chez le boucher ? En quelles circonstances ? Le boucher n'avait-il que cette activité ?

33. Quelles étaient les viandes vendues par le boucher auxquelles vous n'avez jamais goûté ? Pourquoi ?

34. Quelles étaient les formes de préparation (xxx) les plus courantes de la viande ?

35. Vers quelle date avez-vous vu apparaître, puis acheter des conserves de viande en boîte ? Lesquelles ? En quelles circonstances ?

2. Poissons

36. Quels étaient les poissons frais que vous consommiez habituellement ? En quelle saison ? Exceptionnellement ?

37. Quels étaient les poissons conservés que vous consommiez habituellement ? En quelle saisons ? Sous quelles formes (xxxx) Exceptionnellement ?

(x) Planchette en deux parties identiques, l'une possédée par le client et l'autre par le boulanger. A chaque achat le boulanger donnait un trait de couteau scie, une "taille", chacun pouvait connaître l'importance des achats même ne sachant pas lire.

(xx) Viande, oeufs, légumes, fruits, etc...

(xxx) Bouillie, rôtie, etc...

(xxxx) En boîte, séchés, en tonneau, à l'huile, salés, etc...

38. Vous rappelez-vous avoir consommé des poissons nouveaux ? Lesquels ? Où ? Quand pour la première fois ?

39. Des fruits de mer ? (crevettes, huitres, moules, homard, etc...) Où ? Quand pour la première fois ?

3. Oeufs

40. A quels moments (journée , semaine, année) consommiez-vous des oeufs ? En quelles circonstances ? Sous quelles formes ? (x)

4. Graisses

41. Quelles étaient par ordre d'importance les graisses que vous employiez en cuisine ? D'où provenaient-elles ?

42. Quelles étaient les différentes huiles utilisées ? D'où provenaient-elles ?

43. Consommiez-vous de la crême fraiche ? Seule ? Avec quels légumes ?

44. Vers quelle date avez-vous connu la margarine ? En avez-vous acheté tout de suite ? Qu'en pensiez-vous ? Qu'en pensait-on autour de vous ?

5. Légumes secs

45. Quels étaient les légumes secs que vous consommiez habituellement ?
noms : mode de préparation (xx) : saison

46. Lesquels étaient cultivés à la maison ?

47. Parmi ceux que vous connaissiez à cette époque, quels sont ceux que vous ne consommiez jamais ? Pourquoi ?

6. Légumes frais

48. Quels étaient les légumes frais que vous consommiez le plus ?

49. Quels sont ceux que vous mangez actuellement et que vous ne connaissiez pas dans votre jeunesse ? Pouvez-vous préciser la date et les circonstances de leur apparition dans vos jardins ou chez votre marchand ?

50. Y-a-t-il des légumes que l'on cultivait dans votre jeunesse et qui ont disparu des jardins ? Lesquels ? Pouvez-vous préciser quand et pourquoi on a cessé d'en cultiver ?

(x) Donnez les expressions locales qui peuvent désigner ces modes de préparation (par ex. oeufs sur le plat, au plat, à plat, etc...)
(xx) A la soupe, au lard, en grains, en purée, etc...

51. Vers quelle date avez-vous connu et acheté des conserves de légumes en boîte ? Lesquelles ? En quelles circonstances ?

7. Pommes de terre

52. Combien de fois mangiez-vous de pommes de terre par semaine ? Comment les prépariez-vous le plus souvent ?

8. Fruits

53. Quels fruits "coloniaux" avez-vous déjà consommé ? (bananes, oranges, pamplemousses, citrons, ananas, ect...) Pouvez-vous préciser la date et les circonstances de la première consommation ?

54. Quels sont parmi ces fruits "coloniaux" ceux que vous n'avez jamais goûté ?

55. Considéreriez-vous les fruits comme un dessert ? Pourquoi ?

56. Serviez-vous des fruits à un repas de noce ? Lesquels ? Sans préparation ou transformés ? Comment ?

57. Vous rappelez-vous de l'apparition de certaines de ces préparations ? ("macédoine" par exemple) vers quelle date ? En quelles circonstances ?

9. Lait et produits laitiers

58. Consommiez-vous régulièrement du lait frais ? De quel animal ? A quels moments de la journée ? Qui n'en buvait pas ?

59. Faisiez-vous du beurre ? En consommiez-vous ?

60. Comment utilisiez-vous le petit lait ?

61. Faisiez-vous du "caillé" ? Quand et avec quoi était-il consommé ? Combien de fois par semaine ?

62. Faisiez-vous du fromage blanc ? Quand et avec quoi était-il consommé ? Combien de fois par semaine ?

63. Fabriquiez-vous du fromage fort ? (Précisez les noms locaux en MAJUSCULES) Qu'en faisiez-vous ?

64. Quels étaient les autres fromages consommés ? Où les achetiez-vous ? Comment s'appelaient-ils ?

65. Quels étaient les plats au lait que vous consommiez ?

66. Les plats au fromages ?

67. Vers quelles dates avez-vous connu puis consommé les yaourts ? En quelles circonstances ? En avez-vous consommé régulièrement ?

10. Pain, riz, pâtes alimentaires, biscottes

68. Avez-vous consommé du pain de ménage ? De quelles farines était-il fait habituellement ? Combien de fois par mois était-il cuit ? Par qui ? Vers quelle date cette fabrication familiale a-t-elle disparue ?

69. Vous souvenez-vous de votre première consommation de pain du boulanger ? Date ? Qu'en pensiez-vous ?

70. Fabriquiez-vous les pâtes à la maison ? (précisez si possible la recette). Quand avez-vous commencé à les acheter chez l'épicier ?

71. Consommiez-vous du riz ? Vers quelle date avez-vous commencé à en manger ?

72. A l'exception des bébés, qui mangeait des bouillies à la maison ? De quelles céréales ? A quels repas ? Régulièrement ? Exceptionnellement ?

73. Avez-vous déjà consommé des biscottes ? Quand pour la première fois ? Pour quelle raison ?

11. Pâtisseries, sucres, confitures

74. Quelles étaient les pâtisseries que vous consommiez ?
en semaine : le dimanche : à la fête patronale : à Noël : à Pâques : en hiver : en été :

75. Quand les faisait-on ? Qui ? En achetiez-vous ?

76. Quels sont les pâtisseries que vous mangiez et qu'on ne fait plus ? (recettes si possible).

77. Quelles étaient les confitures faites à la maison ?
En achetiez-vous ?

78. Quelles sont celles qu'on ne fait plus ?

79. Consommiez-vous régulièrement du miel ? D'où provenait-il ?

80. Quelles sont les "sucreries" et bonbons que vous avez connu enfant ? (par ordre d'importance) A quels moment les mangiez-vous ?

81. Vers quelles dates avez-vous connu le chocolat en tablettes ?

82. Avez-vous connu le sucre en pain ? Vous souvenez-vous de l'apparition du sucre scié ? Vers quelle date ?

83. Quelles étaient les autres formes de sucre habituellement consommées ?

84. Le sucre avait-il chez vous des usages spéciaux ? (Médicaments par exemple) Lesquels ?

12. Soupes et potages

85. A quels repas mangiez-vous de la soupe ? Combien de fois par semaine ?

86. Quelles étaient par ordre d'importance les soupes les plus courantes ? (Donnez si possible leur composition et leurs noms locaux en MAJUSCULES).

87. Y avait-il des soupes ?
de la semaine : du dimanche : de l'hiver : de l'été :
(noms locaux)

88. Vous souvenez-vous des dates d'apparition des potages en boîtes ou en sachet ? Comment s'appelaient-ils ? Comment étaient-ils accueillis par les vieux ? Les jeunes ?

89. Etait-il obligatoire de manger de la soupe ? Y avait-il des récalcitrants ? Vous souvenez-vous d'arguments employés pour la faire manger ?

13. Boissons

90. Quelles étaient les boissons que vous consommiez habituellement pendant les repas ?
Les hommes - les femmes - les enfants -
à midi : le soir : en semaine : le dimanche : en hiver : en été

91. Quelles étaient les boissons que vous consommiez habituellement aux champs ?

92. Avez-vous toujours connu le "vin de commerce" ? L'achetiez-vous en tonneau ? A quel moment de l'année ?

93. Achetiez-vous des vins plus fins ? En quelles circonstances ? Sous quelle forme (x) ? D'où venait-il ?

94. Connaissiez-vous le champagne ? A quelle date et à quelle occasion en avez-vous consommé pour la première fois ?

95. En quelles occasions buviez-vous du café ? Qui en buvait ? Pur ? Avec chicorée ? D'où provenait-il ? Etait-il grillé à la maison ?

96. Vers quelle époque avez-vous connu le café soluble ? En consommez-vous ? Qu'en pensez-vous ?

97. Avez-vous déjà bu du thé ? En consommez-vous régulièrement ? Vous rappelez-vous de la première fois ?

98. Produisiez-vous de l'eau de vie ? De quels fruits ?

99. Qui en consommait régulièrement le matin ? A quels autres moments ?

(x) bouteilles, tonneau, etc...

100. Vous souvenez-vous d'en avoir vu donner dans votre famille ?
- aux jeunes enfants dans les biberons pour les fortifier ?
- l'hiver avant d'aller à l'école pour les réchauffer ?
- aux jeunes femmes qui allaitaient pour endormir plus rapidement le bébé ?
- en quelles autres occasions ?

101. Quelles étaient les tisanes que vous buviez ? D'où provenaient-elles ?

102. Quelles étaient les boissons de "ménage" que vous fabriquiez ? (recettes si possible).

103. Quelles étaient les liqueurs "maison" que vous fabriquiez ? (recettes si possible).

104. Avez-vous déjà consommé de l'eau minérale ? En quelles circonstances ? Qu'en pensez-vous ?

VI - ALIMENTATION ET VIE

105. Connaissez-vous des dictons, proverbes locaux se rapportant à la nourriture, aux manières de manger ? (x)

106. Connaissez-vous des ritesdestinés à assurer la réussite d'un plat ? (xx)

107. Pensez-vous que la santé dépend beaucoup de l'alimentation ?

108. Connaissez-vous des remèdes pour guérir d'une indigestion d'un urticaire d'origine alimentaire ?

109. Connaissez-vous des sobriquets illustrant la manière de se nourrir ou de boire d'un homme, d'une femme, d'une famille, des habitants d'un village, d'une contrée... ?

110. Vous rappelez-vous des façon de jeûner, de faire abstinence dans votre famille, dans votre contrée ?

111. Quelles étaient les fêtes périodiques saisonnières qui donnaient lieu à des repas ? Y mangeait-on des plats spéciaux ?

112. Avez-vous l'impression qu'on mangeait mieux dans votre jeunesse qu'aujourd'hui ? Pourquoi ?

113. Pensez-vous que vos habitudes de manger ont changé depuis votre jeunesse ? (au moment du mariage, des enfants, du veuvage, etc...) Pour quelles raisons ?

114. A quels plats nouveaux avez-vous pris goût et que vous mangez régulièrement ?
après la guerre de 1914 : entre les deux guerres : après 1945

(x) Demander aux personnes interrogées d'y penser!
(xx) Qu'en est-il aujourd'hui ?

Pour les questions 114-115-116- efforcez-vous de fournir les raisons précises et personnelles de ces changements.

Ex. Pour 114. Après mon mariage mon mari m'a fait fait connaître et aimer le gigot de mouton (Vers 1920). Depuis nous en mangions presque tous les dimanches.

Ex. Pour 115. Vers 1935, j'ai commencé de cuisiner au beurre. Nos petits enfants supportaient mal la cuisine au saindoux.

Ex. Pour 116. Vers 1926, mon beau-frère boucher chevalin m'a fait connaître la viande de cheval. Depuis nous en avons consommé régulièrement.

Je n'aimais pas le fromage, j'ai commencé à l'apprécier vers 1937 à la suite d'un pélérinage à Lourdes...

117. Aviez-vous dans votre jeunesse un cahier de recettes ? D'où provenaient-elles ?

118. Que pensez-vous de la cuisine que faisait votre mère ? Vous a-t-elle beaucoup appris ?

119. Que pensez-vous de la cuisine que fait votre fille ? Votre petite-fille ?

A N N E X E 2

FASCICULE II : LE PRESENT

I - SITUATION DE LA FAMILLE INTERROGEE

Superficie de la ferme :

1. Age et profession du mari :
   Age (facultatif) de la femme : travaille-t-elle hors de la maison : Nationalité de la femme et du mari :

2. Nombre d'enfants : Age : Emplois :

3. Les grands-parents vivent-ils au foyer ? Age et activités ?

4. Profession au activité des parents du mari (autrefois s'ils sont décédés) - Nationalité, village et région d'origine ?

5. Profession ou activité des parents de la femme (autrefois s'ils sont décédés) - Nationalité, village et région d'origine ?

6. La famille actuelle a-t-elle toujours vécu au village ? Sinon d'où vient-elle ?

7. La femme a-t-elle fréquenté une école ménagère ? Pense-t-elle y avoir beaucoup appris ?

   A NE PAS DEMANDER (Observation personnelle de l'enquêteuse)

8. Donnez votre appréciation sur l'aspect physique (gros, maigre, mine, vitalité, aspect soigné, ordonné non) essayer de savoir s'il y a souvent des malades, etc...

II - CONDITIONS DE PREPARATION DES REPAS

9. Quels sont les appareils ménagers modernes (cuisson, transformation, conservation) que vous possédez ?

10. Quels cadeaux en rapport avec l'alimentation ou la cuisson avez-vous reçus à votre mariage ? Etaient-ils les plus importants parmi ceux que vous avez reçus ?

11. Préparez-vous habituellement le repas sur une cuisinière ? au bois ? au charbon ? En quelles saisons ? Autrefois sur quoi cuisiniez-vous habituellement ?

12. Qui cuisine habituellement chez vous ? Un jour ordinaire ? de fête patronale ? de communion ? de noce ?

13. Prenez-vous vos repas à la cuisine ou à la salle à manger ? Quand ? Pour quelles raisons ?

14. Choisissez-vous les aliments en fonctions du travail du père ? de votre santé ? Des goûts et des besoins des enfants ? Pourquoi ?

15. En cas de difficulté d'argent pensez-vous qu'il est mieux de bien nourrir le père ? La mère allaitante ou enceinte ? Les enfants ? Pourquoi ?

III - DEROULEMENT ET COMPOSITION DES REPAS

16. Combien faites-vous de repas par jour ? A quelles heures en hiver ? En été ? Comment s'appellent ces repas en langage familier ? Qui ne fait pas ces repas ? Pourquoi ?

17. Mangez-vous souvent au restaurant (en dehors des nécessités du travail) ? Quels avantages et inconvénients y voyez-vous ?

18. Quels sont vos plats habituels le dimanche (si vous en avez) ?

19. De quoi se compose généralement le petit déjeuner ? Pour les hommes ? Les femmes ? Les enfants exceptionnellement ?

20. Qui fait habituellement un casse-croûte le matin ? A quelles occasions ? De quoi se compose-t-il ? (aliments et boissons)

21. Dans une semaine d'hiver, de printemps, d'été et d'automne quels sont vos plats préférés ?
Au repas de midi ? Au repas du soir ?

22. Que donnez-vous habituellement à ceux qui emportent la gamelle à l'extérieur ?
En été ? Au printemps ? En hiver ? En automne ?

23. Indiquez-nous la composition de votre repas de noce ? Date ? Saison ? Lieu de repas ? Aliments produits à la maison ?

24. Indiquez-nous la composition de repas de communion de votre premier enfant ? Date ? Saison ? Lieu du repas ? Aliments produits à la maison ?

25. Ecoutez-vous la radio, regardez-vous la télévision pendant les repas ? Qu'en pensent la mère ? Le père ? Les enfants ?

26. Quel est le rôle à table du père, De la mère ? Les enfants peuvent-ils bavarder librement ? Aident-ils à la cuisine ? A mettre la table ?

27. Le père est-il servi le premier ? Reçoit-il les meilleurs morceaux ?

IV - LES GRANDS TYPES D'APPROVISIONNEMENT ET DE CONSOMMATION

1. Les viandes

28. Combien de fois mangez-vous de la viande ? Charcuterie par semaine ? A midi ? Le soir ?

29. Production et consommation de la viande et abats ? (voir tableau I).

30. Fabrication et consommation de la charcuterie ? (voir tableau II)

31. Consommez-vous de la viande hachée ? Régulièrement ? Exceptionnellement ? De quels animaux ?

2. Les poissons

32. Consommation des poissons frais et conservés ? (voir tableau III)

33. Consommation des fruits de mer ? (voir tableau IV)

34. La suppression de l'abstinence du vendredi a-t-elle modifié vos habitudes ?

35. Que pensez-vous du poisson surgelé ?

3. Oeufs

36. Chez vous les oeufs remplacent-ils la viande ? Quand ? Combien de fois par semaine ?

4. Graisses

37. Production et consommation des graisses ? (voir tableau V)

38. Consommez-vous la crême fraîche seule ? Avec quels légumes ? Sous quelle autre forme ?

5. Légumes secs

39. Production et consommation des légumes secs ? (voir tableau VI)

6. Légumes frais et conserves

40. Production et consommation de légumes frais ? (pommes de terre exclues) (voir tableau VII)

41. Production et consommation des légumes conservés ? (voir tableau VIII)

7. Pomme de terre

42. Combien de fois mangez-vous de pommes de terre par semaine ? A quels repas ?

43. Modes de préparation les plus fréquentes ? (voir tableau IX)

44. Achetez-vous des pommes de terre nouvelles ? Régulièrement ? A quel moment ?

8. Fruits frais et conserves

45. Production et consommation des fruits frais ? (voir tableau X)

46. Production et consommation des fruits conservés ? (voir tableau XI)

9. Lait et produits laitiers

47. Qui ne boit pas régulièrement du lait frais ? Pourquoi ?

48. D'où provient le lait frais que vous consommez ?

49. Consommation du lait ? (voir tableau XII)

50. Quels desserts au lait faites-vous régulièrement ? (fréquence par mois si possible)

51. Faites-vous régulièrement du lait caillé ? Du fromage blanc ? Du fromage fort ? (précisez le nom local)

52. Consommez-vous du "petit lait" ? Seul ? Accompagné ?

53. Consommez-vous des yaourts ? Depuis combien de temps ? Natures ? Parfumés ? Achetés ? Faits à la maison ?

54. Considérez-vous le fromage comme un dessert ou comme un complément au repas ? Pourquoi ?

55. Quels plats au fromage faites-vous régulièrement ? (fréquence par mois si possible)

10. Pain - Riz - Pâtes Alimentaires - Biscottes -

56. Avez-vous encore un four à pain utilisable ? Utilisé ?

57. Consommation du pain ? (voir tableau XIII)

58. Quel est selon vous le rôle du pain dans l'alimentation ?

59. Combien de fois par semaine consommez-vous des pâtes alimentaires ? Du riz ?

60. Remplacez-vous le pain par des biscottes pour raison médicale ?

11. Pâtisseries - Confitures - Sucreries

60 bis Fabrication et consommation des entremets desserts ? (voir tableau XIV)

61. Fabrication et consommation des pâtisseries ? (voir tableau XV)

62. Fabrication et consommation des confitures, gelées, fruits au sirop ? (voir tableau XVI)

63. Consommez-vous régulièrement du miel ? En achetez-vous ? En Produisez-vous ?

64. Quelles sont (en dehors du sucre et des confitures) les autres formes de sucreries que vous consommez régulièrement ?

65. Fabrication et consommation des entremets desserts ?

12. Soupes - Potages - Entrées

66. Mangez-vous soupes ou potages ? Combien de fois par semaine ? Matin - Midi - Soir -

67. Consommation des soupes et potages ? (voir tableau XVII)

68. Combien de fois par semaine faites-vous des potages en sachet ? Des soupes mijotées ?

69. Qui n'aime pas la soupe à la maison ? Forcez-vous les récalcitrants à la manger ? Pourquoi ?

70. Consommation des entrées (voir tableau XVIII)

13. Boissons

71. Consommation des boissons ? (voir tableau XIX)

72. Achetez-vous le vin ordinaire en tonneau ? Sinon sous quelle forme ?

73. Achetez-vous les vins fins en tonneau ? Sinon sous quelle forme ?

74. Achetez-vous régulièrement du champagne ? Du vin mousseux ?

75. Quand buvez-vous le café ? Après les repas ?

76. Utilisez-vous le café soluble ? Qu'en pensez-vous ?

77. Prenez-vous du thé ? Régulièrement ? Occasionnellement ? Jamais ?

78. Produisez-vous de l'eau-de-vie ? De quels fruits ? En quelles circonstances en consommez-vous ?

79. En donnez-vous occasionnellement aux enfants pour les fortifier ? L'hiver quand il fait froid ? En cas de grippe ?

80. Faites-vous des boissons de ménage ? Lesquelles ? De qui tenez-vous les recettes ? Pouvez-vous nous en confier quelques-unes ?

81. Faites-vous des liqueurs maison ? Lesquelles ? De qui tenez-vous les recettes ? Pouvez-vous nous en confier quelques-unes ?

82. Consommez-vous régulièrement des tisanes ? Lesquelles ? Comment vous les procurez-vous ?

83. Consommez-vous régulièrement des jus de fruits à la maison ? Occasionnellement ? Lesquels ? Achetés ? Fabriqués par vous-même ? En été ? En hiver ?

84. Consommez-vous régulièrement de l'eau minérale ? Pour quelles raisons ?

V - ALIMENTATION ET VIE

85. Existe-t-il actuellement des fêtes périodiques saisonnières qui donnent lieu à des repas ? Y mange-t-on des plats spéciaux ? Lesquels ?

86. Avez-vous l'impression qu'on mangeait mieux autrefois qu'aujourd'hui ? Pourquoi ?

87. Avez-vous pris goût à des plats nouveaux ? Où et en quelles circonstances ? Avez-vous continué à les préparer régulièrement ? Occasionnellement ?

88. Estimez-vous que vos habitudes de manger ont changé depuis votre jeunesse ? En quoi ?

89. Avez-vous plus de temps pour faire la cuisine en été qu'à l'époque peut être ancienne où vous alliez aux champs ? (y travaillez-vous encore régulièrement ?)

90. Que pensez-vous de la cuisine que faisait votre mère ? Vous a-t-elle beaucoup appris ?

91. Suivez-vous régulièrement des recettes? Où les prenez-vous ?

92. Ecoutez-vous régulièrement les émissions culinaires ? Que vous apportent-elles réellement ? Que leur reprochez-vous ? En quoi modifiez-vous votre cuisine ?

93. Quels sont vos plats préférés ?

94. Quels sont les plats que vous n'oseriez pas servir à des invités .

ANNEXE 3

COMMUNE DE : BALSCHWILLER
DEPARTEMENT : HAUT-RHIN

FABRICATION DU PAIN DE MENAGE

- Cette fabrication existe-t-elle encore dans votre commune ? ...Oui...
  SI NON Connaissez-vous des villages où elle existe encore et lesquels ?
  ...Il y a encore quelques-uns dans les villages voisins
  Vers quelle date (si vous le savez) le dernier ménage de votre village a-t-il cessé de cuire régulièrement ? .....
  de temps en temps ? .....
  SI OUI. Dans combien de ménages cuit-on encore le pain ? ....5.....
  Dans quelles catégories (cultivateurs, ouvriers, payasans, artisans ruraux, autres catégories) ? .....
  .....4 cultivateurs, 1 comptable.....
  . Age le plus fréquent des ménages qui font le pain ? .....45 ans..
  . Existe-t-il des jeunes ménages (moins de 35 ans) qui font leur pain ?
  .....NON.....
  . Dans quelles catégories de fermes fait-on le pain ? (~~Petites~~ fermes NEANT
  . Y a-t-il un ou plusieurs boulangers au village ? NEANT (Nbre hectares) 20 H
  . Font-ils des tournées et où ? ..... (grandes fermes
  . Vient-on au village vendre le pain ? OUI /2 AMBULANTS (Nbre hectares) ...
  . De quel genre sont les fours familiaux ? (Fermes isolées
  ~~en pierre ? .....~~ en briques ~~..... métalliques~~ ? (.....
  PETITE BATISSE ATTENANT A LA MAISON ET SE CHAUFFANT PAR LA CUISINE ..... (Fermes dans village IL N'Y A PAS DE FERMES ISOLEE
  Quels sont les plus employés ? .....
  . A quoi sont-ils chauffés ? au bois ~~?~~ ..... ~~au mazout ?~~ .....
  ~~au gaz ?~~ .....
  . Y a-t-il un type spécial de four moderne ? ..NON.. sa marque ? .....
  son lieu de fabrication ? .....
  . Existe-t-il encore un four collectif ou communal autre que celui du boulanger ? ....NON..... Sert-il encore et quand ? .....
  Pourrait-il encore servir ? .....

Cette fabrication est-elle encore importante ? EN REGRESSION CONSTANTE

. la cuisson est-elle encore régulière ...oui..... dans combien de ménages ? ...5..... Nombre de fois par mois ? 1 fois par semaine

. Si elle se fait de temps en temps pouvez-vous en préciser la fréquence par an ? .....

. Cuit-on encore des patisseries par la même occasion ? ..oui.....
Lesquelles ?...torte aux fruits, gâteaux à levain (kougelhopf)

. Quels sont éventuellement les autres usages du four ? ...—.....

. Quelles sont les farines utilisées ? ..de blé.....
D'où viennent-elles ? ..de l'exploitation familiale.....

. Qui cuit le pain ? la mère de famille Quels sont les formes et les poids habituels des pains ? ..miche ronde de 2,5 kg....
.....

Eventuellement connaissez-vous les raisons qui poussent à cuire encore le pain ? .....tradition familiale.....
.....Conviction que ce pain est meilleur
.....et plus sain.....

Les ménages qui font le pain consomment-ils du pain du boulanger ? occasionnellement En quelles circonstances ? Epuisement exceptionnelle de leur réserve
Qu'en pensent-ils ? ...Moins savoureux.....
..... " nourrissant.....

. Que pense le boulanger des ménages qui cuisent encore leur pain ? ...
..Il ne perd pas sa clientèle à cause de 5 exceptions
Insuffisant

Autres remarques que vous jugerez intéressantes sur la question (éventuellement des adresses de ménages cuisant leur pain à qui je pourrais demander des renseignements).....
M. ALOYSE DIDNER 65, rue de Mulhouse BALSCHWILLER
M. ERWIN ESSIGMANN 70, " " "
M. AIME SCHNOEBELEN 53, " " "

ANNEXE 4

FABRICATION ET CONSOMMATION DU PAIN DE MENAGE

(Questionnaire anonyme)

Connaissez-vous d'autres villages où on cuit encore le pain à la maison?
Lesquels ? . . . . . Non . . . . . .
Vers quelle date la cuisson a-t-elle commencé à décliner ? avant la guerre
Quend a-t-elle fortement diminué ? après la guerre 45-65. Vous rappelez-vous quels sont ceux qui ont commencé à ne plus cuire ? . . . . NON . . . . . .
Pourquoi ? En réalité, c'est du travail . ont-ils acheté tout de suite du pain au boulanger ? . . NON . . . Sinon qu'ont-ils fait ? . . Ils ont donnés leur farine au boulanger et ils ont payés mo
Vous souvenez-vous d'ouvriers qui cuisaient leur pain ? . . NON . . . . . .
Vers quelle époque ? . . . . En quoi est bâti votre four ? . . . . . .
à quoi est-il chauffé ? . au bois . . . Réparez-vous encore votre four . . Non . . . . . Pourquoi On n'en fabrique presque plus. Avez-vous vu utiliser (ou utilisé) des fours métalliques ? . . Oui . . . . vers quelle époque? . . . . . Vous souvenez-vous d'un four entretenu par la commune et où tout le monde pouvait aller cuire son pain ? après la guerre 1914
Si oui quand a-t-il disparu ? . en 1925 . . Cuisez-vous votre pain régulièrement ? tous les 14 j. Combien de fois par mois ? . . 2 à 3 fois . .
Utilisez-vous votre four à d'autres usages (cuisson de viandes, conserves, séchage de fruits etc...) lesquels ? . au séchage des quartie de poires . . . . . .
Quelle farine utilisez-vous ? . La nôtre . . est-elle de vos céréales ? . . . oui . . . . . A combien évaluez-vous votre consommation de pain par jour ? homme ou jeune homme : . . . 500 gr . . . . Femmes . . 300 gr . . . . enfants . . . 150 g à 200 gr Combien cuisez-vous de kilos par cuite ? . 9 à 10 de 2 kg chacun Quelles sont les formes et quels sont les poids habituels des pains ? . formes circulaires . . ; poids 2 kg . . . . . .
Pourquoi cuisez-vous encore votre pain à la maison ? . . Parce que . . les repas sont accompagnés de pain . . . . On est habitué . à manger du pain avec les repas . . . . . .
Qui le cuit habituellement ? . . C'est grand-mère de 66 ans qui cu pain.

Lorsque vous ne pourrez plus cuire vous-même, y aura-t-il quelqu'un pour vous remplacer ? . . . . . NON . . . . . .
Que pensent vos jeunes (sivous avez des enfants) du pain de ménage ? . . . . . Il y a trop de travail . . . .
Leur arrive-t-il d'en échanger à l'école contre du pain du boulanger ? Ils ne le fait pas. Pourquoi ? . . . . . /. . . . . .
. . . . . /. . . . . /. . . . . .
Consommez-vous du pain du boulanger ? . . oui . . En quelles circonstances ? . . Si le pain nous manque . jusqu'à la prochaine
Qu'en pensez-vous ? . La différence . . . . le pain qu'on fait . . soi-même . a du goût . il est réel . . . . . .
Le boulanger ne vous reproche-t-il pas (amicalement !) de cuire vous-même ? . . . Non . . . . . Que vous dit-il ? . Il ne se dérange . même . pas . . . . . .
Y-a-t-il beaucoup de vacanciers qui viennent en consommer ? . . Non .
Qu'en pensent-ils ? . . . On n'en accepte pas . . . . . .
Qui d'autre vous en demande ? . . Personne ne demande . . . .
Où et comment conservez-vous votre pain ? . . On en conserve 2 à 3 . pains dans la cave enveloppés de papier nylon et le reste au congélateur.
Autres remarques que vous jugerez intéressantes sur la question du pain et auxquelles je m'aurais pas songé . . . . . .
. La cuisson se fait rare . . car les fourneaux . vieillissent . . et on ne trouve plus personnes pour les réparer . . et les reconstruire . . . . . .

A N N E X E 5

GUIDE D'ENTRETIEN AVEC LES BOUCHERS

NOTA : Nos faibles moyens financiers ne nous permettent pas d'établir un questionnaire séparé pour les bouchers en retraite et pour ceux qui excercent encore. Qu'on nous le pardonne!
Tout le monde comprendra la question au présent pour les bouchers en activité et à l'imparfait ou au passé (verbe entre parenthèses) pour les bouchers en retraite. Merci!

Age du boucher : début de l'installation :
Date de cessation (pour les retraités) :
Milieu d'exercice : rural, urbain, mixte :
Type de clientèle : très aisée, ouvrière, paysanne, diverse :

Les questions peuvent entraîner des réponses parfois très longues; inscrivez sur des feuilles à part en notant soigneusement les numéros.

(1) Y-a-t-il (avait-il) des morceaux (et de quelles viandes) qu'on achète (achetait) de préférence : a) en semaine (Pourquoi) ? b) le dimanche (Pourquoi) ? c) en été (Pourquoi) ? d) en hiver (Pourquoi) ? e) Avez-vous remarqué que ces achats sont (étaient) faits plus souvent par certaines catégories sociales (x) ou sont-ils (étaient-ils) le fait de clients isolés ? En était-il de même au début de votre carrière ?

(2) Y-a-t-il (avait-il) des morceaux (et de quelles viandes) qui sont (étaient) difficiles à vendre ? a) lesquels ? b) Pourquoi ? c) qui les achète (les achetait) ? d) qu'en faites-vous maintenant ? e) En était-il de même au début de votre carrière et pourquoi ?

(3) Y-a-t-il (avait-il) des morceaux (et de quelles viandes) très demandés ? a) lesquels ? b) Pourquoi ? c) avez-vous (aviez-vous) remarqué un changement dans l'origine sociale de vos clients pour ces morceaux depuis le début de votre carrière et pourquoi ?

(4) Qui vous achète (achetait) des morceaux pour pot au feu ? pour ragoût ? (Précisez si possible la catégorie sociale ou l'âge, le niveau de vie apparent, l'activité de vos clients)
Avez-vous remarqué des changements (lesquels) dans l'importance de ces ventes ?

(5) Quels sont (étaient) les abats difficiles à vendre ? a) en été ? b) en hiver ? c) qui les achète (achetait) de préférence ? Qu'en faites-vous maintenant ? Y-a-t-il eu (avait-il eu) un changement depuis votre installation et pourquoi ?

(x) Pour tout l'entretien il faut entendre par catégories sociales :
à la campagne : cultivateurs aisés, non-cultivateurs aisés, petits cultivateurs, ouvriers-paysans.
à la ville : classes aisées, employés et ouvriers, manoeuvres.
Distinguer à part dans les deux cas les familles nombreuses.

(6) Quels sont (étaient) les abats faciles à vendre ? a) en été ? b) en hiver ? c) qui les achète (achetait) de préférence ? Y-a-t-il eu (avait-il eu) un changement au cours de votre carrière et pourquoi ?

(7) Avez-vous (aviez-vous) remarqué des catégories sociales de clients qui achètent (achetaient) des abats et ne désirent (désiraient) pas que cela se sache ? Pouvez-vous les caractériser ? (catégories sociales, niveau de vie apparent, âge, activités).

(8) Vendez-vous (vendiez-vous) du saindoux ? a) à qui de préférence ? b) Y-a-t-il (avait-il) eu changement depuis votre installation ? c) Pourquoi ? d) Pouvez-vous évaluer la baisse de vente au cours de votre carrière ?

(9) Si vous en vendez (vendiez), quelles sont (étaient) les formes de charcuterie que vous vendez (vendiez) le plus ? Précisez si possible en quelle saison ? Le moins ? (saisons) Y-a-t-il (avait-il) des catégories sociales qui préfèrent (préféraient) la charcuterie ? Pourquoi ?

(10) Vient-on (venait-on) vous acheter de la viande en vous disant que c'est pour un malade ? Vous demande (demandait) t-on des morceaux spéciaux et lesquels ?

(11) Vers quelles époques avez-vous (aviez-vous) vu se modifier les changements de goût de la clientèle : préférence pour le "grillé", le "rôti"; refus du "gras" ? Connaissez-vous d'autres refus ou préférences ? lesquels et pourquoi ?

(12) Quels sont (étaient) les jours où vous vendez (vendiez) beaucoup ? les jours creux ? à votre avis pourquoi ?

(13) Si vous êtes (étiez) dans un bourg, vendez (vendiez) vous plus les jours de marché ou de foire, de réunions diverses ? Voyez-vous (voyiez-vous) apparaître une clientèle des environs ? Comment se comporte-t-elle (comportait-elle) ? par exemple marchande (dait)-elle, discute (tait) elle la qualité, etc... ? Y-a-t-il (avait-il) eu des changements depuis votre installation ?

(14) Vers quelle époque avez vous ressenti la concurrence d'autres commerces ? Lesquels ? (parlez-nous des plus anciens pour en arriver à ceux de maintenant si vous êtes encore en exercice) Que vendaient ces commerces ? Quels sont (étaient) les clients qui vous ont (avaient) abandonné les premiers ? Qu'avez-vous (aviez-vous) fait pour rétablir le niveau de vos affaires ?

(15) Les abattages familiaux et les bouchers sans patente vous ont-ils (avaient-ils) inquiétés à un certain moment de votre carrière ? Vers quelle époque ? Qu'en est-il actuellement si vous êtes encore en exercice ?

(16) a) Avez-vous (aviez-vous) l'impression que c'est le nombre des bouchers qui a beaucoup augmenté depuis 30 ans (50 ans pour les plus âgés) ou que c'est l'importance des tournées de ceux qui existaient qui s'est développée ?
b) A partir de quelle époque avez-vous (aviez-vous) abandonné la voiture à cheval (x) (si vous en avez eu) pour la voiture ordinaire ? Et celle-ci pour la voiture réfrigérée ?
c) Pouvez-vous nous préciser les kilomètres parcourus en une tournée, les jours de passage, les villages visités, le genre de clients servis au début de votre carrière, en fin de carrière et maintenant pour les bouchers en exercice ?

(17) a) Avez-vous (aviez-vous) l'impression au cours de vos tournées ou à votre boucherie qu'il y a (avait) des clients qui cachent (cachaient) leurs achats à leur voisin ? Pouvez-vous les caractériser ? (âge, activités, niveau de vie, etc...) A votre avis, pourquoi ?
b) Au contraire avez-vous (aviez-vous) remarqué des clients qui étalent (étalaient) leurs achats ? Lesquels et pourquoi ?

(18) Au cours de votre activité (ou autrefois chez vos parents) avez-vous eu connaissance de dictons, proverbes, expressions se rapportant à la viande ? (Très nombreux pour la pain par exemple: manger son pain blanc le premier... il a moitié de son pain cuit... etc...)

(19) Auriez-vous de vieilles photos, dessins, cahiers de compte ou documents anciens concernant la boucherie et que vous accepteriez de nous confier ?

(20) Toutes observations qui vous viendraient à l'idée et que vous n'auriez pas pu placer dans les 19 questions précédentes!

(x) Si par hasard vous avez fait votre tournée avec une hotte ou des paniers.

A N N E X E 6

ENQUETE STATISTIQUE DE CONSOMMATION FAMILIALE (x)

LOCALITE CANTON-DEPARTEMENT NB.D'HABITANTS

DOMINANTE D'ACTIVITE DE TOUTE LA LOCALITE (évaluation) AGRICOLE à %

NON AGRICOLE à %

DANS VOTRE SALLE DE CLASSE (x)

FAMILLES REPRESENTEES soit habitants CHEFS DE FAMILLE DE 35 ANS et MOINS

FAMILLES EN FRANCE DEPUIS MOINS DE 5 ANS % selon nationalité

---

(1) TOMATES en dehors de la saison de production locale éventuelle :

OUI familles REGULIEREMENT (x) familles SAUCE EN BOITE familles

PRODUCTION DU JARDIN familles PREDOMINANCE EVENTUELLE (x)

---

(2) COURGETTES : OUI familles PRODUITES JARDIN familles

PREDOMINANCE EVENTUELLE

---

(3) LEGUMES LE PLUS SOUVENT CONSOMMES UN JOUR DE FETE :

PETITS POIS familles HARICOTS VERTS familles

CHOUX-FLEURS familles ASPERGES familles AUTRES LEGUMES ?

PREDOMINANCE EVENTUELLE

---

(4) CHOUX-ROUGE : OUI familles EN SALADE familles

EN PLAT CUIT familles

---

(5) POMME DE TERRE ROTIE A L'ETOUFFEE : OUI familles

REGULIEREMENT familles LE SOIR DE PREFERENCE familles

PREDOMINANCE EVENTUELLE :

---

(6) POMME DE TERRE CUITE EN ROBE DES CHAMPS :
OUI familles (avec du LAIT familles LE SOIR familles
(avec FROMAGE blanc familles
(avec FROMAGE fort familles EN HIVER familles
REGULIEREMENT familles

---

(7) CHOUCROUTE : OUI familles FABRIQUEE MAISON familles
1 fois et + par semaine familles PREDOMINANCE EVENTUELLE

---

(8) NAVELINE : OUI familles FABRIQUEE MAISON familles
1 fois et + par semaine familles PREDOMINANCE EVENTUELLE

---

(9) CONSERVES FAMILIALES : FRUITS familles LEGUMES familles
VIANDE familles AUTRES ? PREDOMINANCE EVENTUELLE

---

(10) PAMPLEMOUSSE : OUI familles ORDINAIREMENT familles
EN "APERITIF" AU DEBUT D'UN REPAS DE FETE familles

---

(11) ROTI DE DINDONNEAU : OUI familles
EN SEMAINE familles LE DIMANCHE familles
PREDOMINANCE EVENTUELLE :

---

(12) LAPIN AUX PATES : OUI familles EN SEMAINE familles
LE DIMANCHE SOIR familles
PREDOMINANCE EVENTUELLE :

---

(13) CAFE AU LAIT : EN SEMAINE LE SOIR familles (REGULIEREMENT
familles
LE DIMANCHE SOIR familles REGULIEREMENT familles
AUTRES MOMENTS (préciser) familles PREDOMINANCE EVENTUELLE :
(matin exclu)

---

(14) TARTE A L'OIGNON : OUI familles FABRIQUEE A LA MAISON familles

---

(15) GATEAU AUX RAISINS SECS : appelë BABA familles
FABRIQUE MAISON familles
appelé KOUGELHOF familles FABRIQUE MAISON familles
Si certaines familles citent à la fois BABA et KOUGELHOF est-ce le même gâteau qu'elles désignent ?

---

(16) CANCOILLOTTE : OUI familles REGULIEREMENT familles
ACHETEE familles

---

(17) SOUPE : OUI familles TOUS LES JOURS familles
QUELQUES FOIS PAR SEMAINE familles TOUJOURS A MIDI familles
TOUJOURS LE SOIR familles TANTOT A MIDI TANTOT LE SOIR familles
PREDOMINANCE EVENTUELLE

---

(18) SOUPE AU LARD OU POTEE : OUI familles REGULIEREMENT familles
LARD PRODUIT A LA MAISON familles PREDOMINANCE EVENTUELLE

---

(19) POT AU FEU : OUI familles EN SEMAINE familles
LE DIMANCHE familles PREDOMINANCE EVENTUELLE

---

(20) SOUPE EN SACHETS : OUI familles REGULIEREMENT familles
PREDOMINANCE EVENTUELLE

---

(21) DISTILLATION D'EAU DE VIE : MIRABELLES familles
QUETSCHES familles MELANGEE familles CERISES familles
POMMES-POIRES familles PETITS FRUITS familles
PREDOMINANCE EVENTUELLE

---

(22) CONGELATEUR : INDIVIDUEL familles COLLECTIF familles
DANS TOUTE LA LOCALITE familles PREDOMINANCE EVENTUELLE

---

(23) EVENTUELLEMENT ICI HABITUDES ALIMENTAIRES ANCIENNES TYPIQUES ET SURTOUT HABITUDES NOUVELLEMENT INTRODUITES. Indiquer NATURE DE LA CONSOMMATION, NOMBRE DE FAMILLES - CEUX QUI ONT APPORTE - SI CEUX DU PAYS ONT ADOPTE OU NON ...

EXPLICATIONS GENERALES

MANIERE DE PROCEDER.

Dans les localités importantes choisir de préférence les classes les plus aptes à répondre (C. E. - C. M.).

- Méthode la plus rapide : questions posées oralement, réponses comptabilisées par bras levés.
- Risque : fantaisies, besoin de paraître vis à vis du maître, de faire comme tout le monde ou de se singulariser (finalement limité).
- Méthode la plus longue : questions posées par écrit,comptabilisation des résultats peut être plus sûre mais pas de questionnaire pour chaque élève et travail de comptage fastidieux.

DANS VOTRE SALLE DE CLASSE.

Il s'agit toujours de donner un nombre de familles (ex. OUI , sous-entendu dans 20 familles). Si vous estimez ce nombre trop faible, faites tout de même le sondage car je regroupe les familles à l'échelle du canton et il me faut un échantillon représentatif du nombre de la population.

Dans les écoles importantes, il serait intéressant de faire le test dans plusieurs classes, malheureusement,chercheur isolé et vu l'ampleur de l'enquête,je ne peux pas multiplier les questionnaires.

REGULIEREMENT.

Question ambiguë - variable avec aliments et préparation. Tous les enfants n'ont pas la notion du temps. En fait il faut voir si la consommation est périodique (Une ou plusieurs fois par semaine, par quinzaine) au delà on passe au rarement, de temps en temps (qui s'obtient par soustraction des colonnes oui et régulièrement).

PREDOMINANCE EVENTUELLE.

Selon les activités et les ethnies. Il s'agit d'une nette prédominance de consommation que l'on peut parfois constater dans les localités à activités mixte, mi-agricole. Dans ce cas noter A ou NA selon la constatation A : agricole, NA : Non agricole, selon les ethnies localités riches en main d'oeuvre étrangère. Dans ce cas noter algériens, italiens, portuguais, etc... suivant l'ethnie remarquée.

EXPLICATIONS PARTICULIERES

Quest. 1 : Bien souligner en dehors d'une production éventuelle.
Quest. 5 : A L'ETOUFFEE : à la graisse ou au lard mais dans une cocotte couverte.
Quest. 8 : NAVELINE ou "choucroute de navets ou navets confits".
Quest. 9 : CONSERVES FAMILIALES uniquement en bouteilles, bocaux, boites stérilisées.
Quest. 11 : ROTI DE DINDONNEAU acheté "conditionné".
Quest. 13 : CAFE AU LAIT en dehors de celui consommé le matin.
Quest. 15 : Etude linguistique alimentaire! Baba et Kugelhof semblent proches voisins quant à la confection, leurs aires géographiques de consommation semblent très différents.
Quest. 16 : CANCOILLOTTE fromage cuit à pâte molle et fermentée mélangée avec du beurre.
Quest. 17 : SOUPE : éventuellement noter des cas de consommation REGULIERE le matin
Quest. 18 : SOUPE AU LARD OU POTEE : il s'agit du régal quotidien autrefois du moins en Lorraine. C'était des légumes divers selon la saison (choux, carottes, pois frais ou secs, haricots verts et secs, etc ... cuits à l'eau dans le "pot de soupe" avec un morceau de lard, une saucisse et parfois les jours fastes, du jambon. Le bouillon permettait de tremper la soupe de "lèches"de pain. Les légumes (le retirage) étaient servis comme second plat avec une partie du lard ou de l'autre viande. Ils étaient parfois accommodés avec de la crème.
Quest. 19 : POT-au-FEU : soupe de boeuf ou au boeuf. Attention, parfois semble désigner la soupe en général : Exclure cette appellation.
Quest. 20 : SOUPE EN SACHETS : vite faite... en cubes, en poudre, chimiques, surgelées, concentrées...
Quest. 21 : PETITS FRUITS : Alises, sureau, framboises, myrtilles, etc...
Quest. 22 : Ne pas confondre CONGELATEUR (-30°) avec REFRIGERATEUR ou CONSERVATEUR (-18°) SEUL CONGELATEUR DOIT ETRE RETENU.
Quest. 23 : Il s'agit de consommations anciennes que vous jugeriez typiques (j'ai du choisir!) et surtout de CONSOMMATIONS NOUVELLEMENT ACQUISES. Indiquer si possible par qui elles ont été apportées. FRANCAIS d'autres régions (Bretagne, midi, etc...) ou ETRANGERS (préciser le Pays) ou autre moyen de pénétration. Nature de consommation : ex. PIZZA...
Précisez si possible le nombre de familles qui consomment et le nombre de familles qui ont adopté.

INDEX ALPHABETIQUE des NOMS d'AUTEURS

I (chapitre), 6 (n° d'ordre), (3) nombre de titres cotés sous le même n° d'ordre

AGRICULTURE-AGRONOMIE (x)

Becus E, II, 6
Belier (le), II,35 (xx)
Bigwood E. J., I, 8
Bon Cultivateur (Le),II,3
Chapellier J., II, 59
Colin L., II, 63
Desmarets, VII, 1
Dietz E., II, 89
Enquête agricole, II, 12
Enquêtes salaires, II, 16
Hottenger G., II, 81
Gibault G. II, 76
Jung J., Intr. 6
Lafitte Ch., 72
Mathieu H., II, 51
May J. J., IV, 4
Moissonneur (le), II, 34
Moll M. L., IV, 3
Prudhomme A.,II,68
Riston, VII, 2
Rouy et Fontenil,VI,14
Severac G., VI, 2
Sonnini de Manoncourt,IV,2
Thiriat X., II, 61(3)
Vacca E., II, 60
Vigneron A., II,65(2)
Wagner, IV, 10

ECONOMIE-STATISTIQUE

André P., II, 57
Annuaires Lorraine, II, 8
Bernard-Bechariès, I,56
Bohin, II, 75
Cépède-Lengellé, I, 5
C. a. h. r., II, 48
Chassignet L., II, 32
Clerc-Péchiné, II,56,49
Cochin A., II, 31
Colchen, II, 10
C. r. e. d. o. c., I, 2
Delamorre, II, 1
Delpech H., XI, 2
Dombasle M. (de), II,52
Dubois E., II, 4
Enquêtes préfectorales,VI,6
Fawtier J. C., II,54
G. e. h., II, 47
Goguel L., II, 29

Economie (suite)
Hanauer C. A., IV, 2
Hubert P., V, 6
Hottenger G., II, 93 (2)
Jeanneney J. M., I, 1
Katona G., I, 58
Marquis, II, 9
Martz et Lallement, II,13
Maire de Toul, VI, 5
Pariset H., II, 30
Probl.alimentation, I,4
Quest. Préfec., IV, I
Ravitaillement lait,VII,4
Steibel C., 1, 3
Verronnais, II, 5
Zundel A., II, 62

ETHNOGRAPHIE-FOLKLORE

Benoit A., IV, 5
Gennep A. (Van), I, 23
Haillant N., II, 69
Guidet R., VII, 11
Labourasse H., II, 71
Lallement L., II, 80
Lenossos H., IV, 6
Maget M., I, 22
Meyrac A., II, 67
Michiels A., II, 56
Olry M., III, 1
Pelingre A., II, 74
Seillière E. A.,II,58
Violet E., I, 24
Westphalen R. (de),II,94

GASTRONOMIE-CUISINE

Barbé J. J., II, 110
Barthélemy, V, 5
Cuisin. campagne, II,107
Cuny J. M., II, 114
Dorlan A., III, 2
Durandeau C., V, 3
France à table, II, 111
Lazarque A. (de), II,109
Kohler I.,IV,6bis,VIII,3
Petitpoisson J.J., II,108
Sadoul Ch., II, 79 (2)
Spetz G., II, 113
Spoerlin M., II, 112
Vicaire G., II, 106

GEOGRAPHIE HUMAINE

Beaujeu-Garnier, II, 115
Géogr. Lorraine Intr. 3
George P., I, 27
Juillard E., V, 1
Livet R., I, 29
Pelosse et Serville,I,26
Perpillou A., I, 28
Piémont P., Intr. 5
Pottier M., XI, 1
Robert A., XII, 1
Sorre M., Intr. 7, I, 25
Thouvenot C. Intr. 2,IV,13
VI,1,3,7,8,VIII,1
Valdenaire, VII, 12

HISTOIRE

Aliment. et problèmes,1,19
Audenelle, II, 2
Aufschlager J.P., V, 2
Aron J. P., IV, 14
Boyé P., II, 91 (4)
Braudel F., I, 16, 17
Charton Ch., II, 87
Collin H., II, 100
Couperie P., I, 48
Delepée V., II, 83 (2)
Enquêtes consommation,I,21
Fischer C., VIII, 2
Gérard Ch., II, 88
Grad Ch., II, 66
Guyot Ch.,II,77 (2), 90
Hemardinquer J. J.,I,20,49
Herfeld E., II, 97
Jacquel A., II, 55
Lalevée V., II, 85
Lardet C., II, 86
Lavigne L., II, 84(3)
Lepage H., II, 3 (2)
Lietard G., II, 70
Louis L., II, 7
Martin E., II, 82
Mauguê B., IV, 7
Minot A., II, 36
Morineau M., I, 47
Perrout R., II, 92
Philippe R., I, 44
Richard G., II, 96
Riff A., II, 95

HISTOIRE (suite)

Rohr P., II, 99
Spooner F., I, 45,46
Thouvenot et Minot,II,37
Thuillier G., I, 18
Wittmer Ch., II, 98

LITTERATURE

Boniface J., XI, 3
Collin R., II, 102
Curien-Girot, II, 103
Cressot J., II, 104
Durand P., VII, 3
Erckmann-Chatrian,III,4
Gaxotte P., II, 101
Gobron G.,II,105 (3)
Goethe W., III, 3
Reding Y., V, 4
Vartier J., VII, 10

MEDECINE-HYGIENE

André R., II, 73
Bancel E., II, 28
Barrey, II, 26

MEDECINE (suite)

Bernard C., I, 57
Braconnot M., IV, 15
Brault J. C.,II, 23
Chambé, IV, 8
Chéron, VII, 6
Claudian J.,I,30,35,36
41, VII, 7
Debry G., I,42,43,54,II
39,42,43,44,45,46
Demangeon J. B.,II,53
Didelot M., II, 17
Dupin H., II, 116
Enquête INSERM, II, 40
Enquête INSERM, II, 41
Husson C., II, 64 (4)
Jacquot J. B., II, 22
Georgeon J. B.,11, 27
Giraud J., II, 15
Graffenauer J.P., 11,19
Lait et prod.lait.,VII,9
Leclerc N., II, 20
Lorentz J., II, 18
Pratbernon, IV, 11
Ract G., I, 37

MEDECINE (suite)

Randoin L., I, 52
Rapport F. A. O., I, 50
Reignier, II, 21
Rubendorf J., VI, 10
Saucerotte C.,II,24,IV,12
Services sanitaires,VI,11
Serville Y.,I,38,40,II,38
Simonin J.B., II, 25
Stoeber et Tourdes,III,5
Trémolières J.,I,31,32,33
34,39,51,53,VII,13,XI,4

SOCIOLOGIE, PSYCHOLOGIE et SCIENCES SOCIALES VOISINES

Albou P., I, 7
Canisy C.(de), II, 78
Chombard de Lauwe,I, 12
Enquête Haute-Alsace,II,14
Festinger et Katz,I,9
Halbwachs M.,1,10,11
Lederer J., 1, 6
Levi-Strauss C., 1, 13
Lewin K., I, 14
Mead M., 1, 15
Pinto R.-Grawitz M.,1,55
Villermé, II, 11

(x) Classement difficile et parfois arbitraire surtout au XIXe siècle, les ouvrages comportant souvent plusieurs orientations.

(xx)Publications diverses ou sans nom d'auteur.

°

° °

REPERTOIRE des TABLEAUX

Pages

TABL. 1 - Contenu des questionnaires de base. 39
TABL. 2 - Contenu du chapître : approvisionnement et types de consommation. 40
TABL.2bis- Enquête de consommation familiale : importance de l'échantillon. 49
TABL. 3 - Consommation des soupes et potages en milieux ruraux. 69
TABL. 4 - Consommation des soupes et potages en milieux industriels. 70
TABL. 5 - Consommation des soupes et potages en milieux urbains (localités de moins de 70 000 h). 71
TABL. 6 - Consommation des soupes et potages en milieux urbains (grandes agglomérations). 72
TABL. 7 - Moments privilégiés de consommation des soupes et potages en milieux ruraux). 74
TABL. 8 - Moments privilégiés de consommation des soupes et potages en milieux urbains (grandes agglomérations). 75
TABL. 9 - Moments privilégiés de consommation des soupes et potages en milieux industriels. 76
TABL. 10 - Moments privilégiés de consommations des soupes et potages en milieux urbains (localités de moins de 70 000 h). 77
TABL. 11 - Variétés de soupes et potages consommées en milieux ruraux. 87
TABL. 12 - Variétés de soupes et potages consommées en milieux industriels. 89
TABL. 13 - Variétés de soupes et potages consommées en milieux urbains (grandes agglomérations). 90
TABL. 14 - Variétés de soupes et potages consommées en milieux urbains (localités de moins de 70 000 h). 91
TABL. 15 - Valeur nutritive d'une soupe au lard en hiver pour 4 personnes. 92
TABL. 16 - Soupes et potages consommés et signalés dans les enquêtes de 1972-73. 104
TABL. 17 - Consommation des pommes de terre rôties à l'étouffée en milieux ruraux. 113
TABL. 19 - Consommation des pommes de terre rôties à l'étouffée en milieux urbains (localités de moins de 70 000 h). 115
TABL. 18 - Consommation des pommes de terre rôties à l'étouffée en milieux urbains (grandes agglomérations). 116
TABL. 20 - Consommation des pommes de terre rôties à l'étouffée en milieux industriels. 117
TABL. 21 - Consommation des pommes de terre cuites en robe des champs en milieux ruraux. 121
TABL. 22 - Consommation des pommes de terre cuites en robe des champs en milieux industriels. 122
TABL. 23 - Consommation des pommes de terre cuites en robe des champs en milieux urbains (localités de moins de 70 000 h). 123
TABL. 24 - Consommation des pommes de terre cuites en robe des champs en milieux urbains (grandes agglomérations). 124
TABL. 25 - Consommation du chou rouge et de la choucroute en milieux ruraux. 128
TABL. 26 - Consommation du chou rouge et de la choucroute en milieux industriels. 129
TABL. 27 - Consommation du chou rouge et de la choucroute en milieux urbains (localités de moins de 70 000 h). 130
TABL. 28 - Consommation du chou rouge et de la choucroute en milieux urbains (grandes agglomérations). 131
TABL. 29 - Consommation de la naveline en milieux ruraux. 142
TABL. 30 - Consommation de la naveline en milieux industriels. 144
TABL. 31 - Consommation de la naveline en milieux urbains (localités de moins de 70 000 h). 145

TABL. 32 - Consommation de la naveline en milieux urbains (grandes agglomérations). 146
TABL. 33 - Production, achat, consommation de la tomate et de la courgette en milieux ruraux. 153
TABL. 34 - Production, achat, consommation de la tomate et de la courgette en milieux industriels. 154
TABL. 35 - Production, achat, consommation de la tomate et de la courgette en milieux urbains (localités de moins de 70 000 h). 155
TABL. 36 - Production, achat, consommation de la tomate et de la courgette en milieux urbains (grandes agglomérations). 156
TABL. 37 - Consommation des principaux légumes de fêtes et conserves de légumes en milieux ruraux. 166
TABL. 38 - Consommation des principaux légumes de fête et conserves de légumes en milieux industriels. 167
TABL. 39 - Consommation des principaux légumes de fête et conserves de légumes en milieux urbains (localités de moins de 70 000 h). 168
TABL. 40 - Consommation des principaux légumes de fête et conserves de légumes en milieux urbains (grandes agglomérations). 169
TAB.40bis- Proportion des ménages achetant et consommant des légumes frais en fonction de divers critères (enquête urbaine 1936). 175
TAB.40ter- Consommation des légumes frais selon les groupes socio-économiques (Région lorraine, 1950-56-). Source INSERM. 177
TABL. 41 - Production et achats des fruits dits de pays dans 70 ménages ruraux. 186
TABL. 42 - Fabrication, origine des fruits, préparation des conserves familiales de fruits dans 70 ménages ruraux. 189
TABL. 43 - Consommation du pamplemousse et des conserves familiales de fruits en milieux ruraux. 190
TABL. 44 - Consommation du pamplemousse et des conserves familiales de fruits en milieux urbains (localités de moins de 70 000 h). 192
TABL. 45 - Consommation du pamplemousse et des conserves familiales de fruits en milieux urbains (grandes agglomérations). 193
TABL. 46 - Consommation du pamplemousse et des conserves familiales de fruits en milieux industriels. 194
TABL. 47 - Principales confitures consommées, fabriquées et achetées dans 60 ménages ruraux. 196
TABL. 48 - Prix réel du kilogramme de viande ou d'abats pour le "pauvre moyen" de Strasbourg entre 1801 et 1875 en salaires horaires. 216
TABL. 49 - Prix réel du kilogramme de viande pour le "pauvre moyen" de Nancy entre 1875 et 1913 en salaires horaires. 217
TABL. 50 - Prix réel du kilogramme de viande de boeuf pour le "pauvre moyen" de Nancy, Toul, Strasbourg et Mulhouse entre 1836 et 1875 en salaires horaires. 217
TABL. 51 - Prix réel du kilogramme de viande selon la catégorie pour le "pauvre moyen" de Nancy, entre 1925 et 1937 en salaires horaires. 218
TABL. 52 - Prix réel du kilogramme de viande selon la catégorie vendue de Nancy après la seconde guerre mondiale en salaires horaires. 219
TABL. 53 - Prix réel du kilogramme de boeuf de basse catégorie pour les ouvriers agricoles (non nourris, non logés) de la région de Nancy entre 1875 et 1936. 320
TABL. 54 - Prix réel du kilogramme de veau de 2e catégorie pour les ouvriers mineurs du Bassin de Briey (1913-1936) comparé à celui payé par le manoeuvre de Nancy. 322

TABL. 55 - Consommation journalière moyenne de viande chez les ouvriers métallurgistes lorrains (1937-39) en grammes par tête.
TABL. 56 - Consommation journalière moyenne de viande de boucherie dans les familles modestes de Nancy, en fonction du nombre d'enfants (1936), en grammes par tête.
TABL. 57 - Consommation journalière moyenne de viande dans des ménages d'employés et d'ouvriers de Strasbourg (1951) en grammes par tête.
TABL. 58 - Consommation journalière moyenne de viande et charcuterie dans certaines catégories socio-professionnelles urbaines à Nancy et dans les localités industrielles de Meurthe-et-Moselle (1950-56) en grammes par tête.
TABL. 59 - Consommation ou production de quelques viandes ou préparations culinaires mixtes en milieux ruraux.
TABL. 60 - Consommation ou production de quelques viandes ou préparations culinaires mixtes en milieux urbains (localités de moins de 70 000 h).
TABL. 61 - Consommation ou production de quelques viandes ou préparations culinaires mixtes en milieux urbains (grandes agglomérations).
TABL. 62 - Consommation ou production de quelques viandes ou préparations culinaires mixtes en milieux industriels.
TABL. 63 - Prix réel moyen d'une pièce de volaille pour un manoeuvre à Strasbourg entre 1853 et 1875 en salaires horaires.
TABL. 64 - Prix réel du litre de lait pour le manoeuvre de Mulhouse et de Nancy en 1801 et 1968 exprimé en salaires horaires.
TABL. 65 - Consommation du café au lait à certains repas en milieux ruraux.
TABL. 66 - Consommation du café au lait à certains repas en milieux industriels.
TABL. 67 - Consommation du café au lait à certains repas en milieux urbains (localités de moins de 70 000 h).
TABL. 68 - Consommation du café au lait à certains repas en milieux urbains (grandes agglomérations).
TABL. 69 - Consommation de la cancoillotte et de certaines associations à base de produits laitiers en milieux ruraux.
TABL. 70 - Consommation de la cancoillotte et de certaines associations à base de produits laitiers en milieux industriels.
TABL. 71 - Consommation de la cancoillotte et de certaines associations à base de produits laitiers en milieux urbains (localités de moins de 70 000 h).
TABL. 72 - Consommation de la cancoillotte et de certaines associations à base de produits laitiers en milieux urbains (grandes agglomérations).
TABL. 73 - Association Munster ou Géromé et pomme de terre dans quelques cantons de l'ouest lorrain et de la montagne vosgienne et ses bordures.
TABL. 74 - Consommation et fabrication de la cancoillotte dans certains cantons Hauts-Saônois.
TABL. 75 - Consommation et fabrication de la cancoillotte dans certains cantons meusiens.
TABL. 76 - Utilisations diverses de la crème fraîche dans 50 ménages en 1969-70.

TABL. 77 - Prix réel au kilogramme de beurre pour le manoeuvre de quelques villes de la France de l'Est entre 1800 et 1968. 295
TABL. 78 - Importance et origine des pâtisseries consommées dans 60 ménages "jeunes en 1969-70. 307
TABL. 79 - Consommation de certaines pâtisseries au début du siècle (témoignages de 60 ménages de personnes âgées) et en 1969-70 (enquête auprès de 60 ménages "jeunes"). 311
TABL. 80 - Recettes comparées de la brioche, du baba et du kougelhopf selon J. M. CUNY (1970) et I. KOHLER (1973). 313
TABL. 81 - Eléments comparés de l'Aschküchen de Dresde et du Kougelhopf alsacien. 314
TABL. 82 - Consommation de certaines pâtisseries fabriquées à la maison en milieux ruraux. 315
TABL. 83 - Consommation de certaines pâtisseries fabriquées à la maison en milieux urbains (localités de moins de 70 000 h). 316
TABL. 84 - Consommation de certaines pâtisseries fabriquées à la maison en milieux industriels. 317
TABL. 85 - Consommation de certaines pâtisseries fabriquées à la maison en milieux urbains (grandes agglomérations). 319
TABL. 86 - Fabrication comparée de la tourte lorraine (J. M. CUNY) et du pâté de viande alsacien (I. KOHLER). 324
TABL. 87 - Principaux éléments composants habituellement la quiche lorraine, la tarte flambée et la tarte à l'oignon alsaciennes. 332
TABL. 88 - Proportion de familles consommant de la quiche au lard dans certains cantons de l'Est lorrain (mentions spontanées des enquêteurs). 333
TABL. 89 - Achats campagnards chez un marchand de vin de la Vôge pendant les mois caractéristiques d'une année de bon marché (1901-1902) et d'une année de cherté (1910-1911). 346
TABL. 90 - Achats campagnards chez un marchand de vin de la Vôge pendant et après la sécheresse de l'année 1893. 347
TABL. 91 - Prix réels du litre de vin ordinaire acheté chez un marchand en milieu rural entre 1878 et 1939. 353
TABL. 92 - Achats du syndicat agricole de Lunéville se rapportant aux boissons entre 1884 et 1896. 356
TABL. 93 - Achats du syndicat agricole de Rambervillers se rapportant aux boissons entre 1892 et 1896. 357
TABL. 94 - Quelques menus de repas de gens de condition modeste à la période pré-industrielle. 382
TABL. 95 - Quelques menus de repas de gens de condition aisée à la période pré-industrielle. 384
TABL. 96 - Evolution de la connaissance des variétés de poissons frais chez les "citadines" et les "rurales" âgées. 400
TABL. 97 - Degré de connaissance des circonstances de nouvelles consommations de poissons frais chez les "citadines" et les "rurales" âgées. 400
TABL. 98 - Prix réels de certains aliments avant et pendant la période de développement industriel et commercial. 406
TABL. 99 - Congélateurs collectifs et individuels en milieux ruraux. 411

TABL 100 - Congélateurs collectifs et individuels en milieux industriels. 412
TABL.101 - Congélateurs collectifs et individuels en milieux urbains (grandes agglomérations). 413

TABL. 102 - Congélateurs collectifs et individuels en milieux urbains (localités de moins de 70 000 h). 413
TABL. 103 - Proportion de familles consommant des aliments anciennement ou plus récemment introduits et utilisant des congélateurs (Vosges comtoises et divers autres milieux géographiques). 446-447

TABLE des ILLUSTRATIONS

Hors-texte - Croquis de localisation et zone de recherche. 6

Fig. 1 - Complexité du domaine d'étude des habitudes alimentaires. 8
Fig. 2 - Localisation des enquêtes. 45
Fig. 2b - Enquête de consommation familiale : importance de l'échantillon. 48
Fig. 2tA- Importance de la population rurale de l'échantillon. 51
Fig. 2tB- Ionalité urbaine de l'échantillon. 54
Fig. 3 - Consommation quotidienne des soupes et potages. 78
Fig. 4 - Consommation des soupes et potages à midi. 78
Fig. 5 - Consommation des soupes et potages le soir. 79
Fig. 6 - Consommation des soupes et potages indifféremment midi,soir. 79
Fig. 7 - Consommation régulière de la soupe au lard. 86
Fig. 8 - Consommation du pot au feu. 86
Fig. 9 - Consommation du pot au feu le dimanche. 97
Fig. 10 - Consommation du pot au feu en semaine. 97
Fig. 11 - Consommation des potages conditionnés. 101
Fig. 12 - Consommation régulière des potages conditionnés. 101
Fig. 13 - Consommation régulière des pommes de terre rôties à l'étouffée. 114
Fig. 14 - Consommation des pommes de terre rôties à l'étouffée,le soir. 114
Fig. 15 - Consommation des pommes de terre cuites en robe des champs. 118
Fig. 16 - Consommation régulière des pommes de terre cuites en robe des champs. 118
Fig. 17 - Consommation des pommes de terre cuites en robe des champs, le soir. 120
Fig. 17b - Mentions spontanées de consommation de beignets de pommes de terre rapées. 120
Fig. 18 - Consommation de la choucroute. 132
Fig. 19 - Consommation régulière de la choucroute (au moins une fois par semaine). 132
Fig. 20 - Fabrication familiale de la choucroute. 133
Fig. 21 - Consommation du chou rouge. 133
Fig. 22 - Consommation du chou rouge en salade. 134
Fig. 23 - Consommation du chou rouge en plat cuisiné. 134
Fig. 24 - Consommation de la naveline. 143
Fig. 25 - Fabrication familiale de la naveline. 143
Fig. 26 - Consommation de la tomate hors de la saison de production locale. 157
Fig. 27 - Consommation régulière de la tomate hors de la saison de production locale (consommateurs réguliers/familles consommatrices). 157
Fig. 28 - Consommation régulière de la tomate hors de la saison de production locale (consommateurs réguliers/familles enquêtées). 158
Fig. 29 - Production locale de la tomate. 158
Fig. 30 - Consommation de la sauce tomate achetée en boîte. 159
Fig. 31 - Consommation de la courgette. 159
Fig. 32 - Production familiale de la courgette. 161
Fig. 32b - Mentions spontanées de consommation de la ratatouille niçoise. 161
Fig. 32t - Quantités de légumes frais achetés par personne selon certains critères de classification (enquête urbaine de 1936). 174
Fig. 33 - Consommation du pamplemousse. 174
Fig. 34 - Production familiale du lard. 228
Fig. 35 - Consommation du lapin aux pâtes. 228
Fig. 36 - Consommation du rôti de dindonneau. 233
Fig. 37 - Consommation du rôti de dindonneau le dimanche. 238
Fig. 38 - Consommation du rôti de dindonneau en semaine. 239
Fig. 39 - Fabrication familiale des conserves de viande (stérilisées). 239

Fig. 40 - Consommation du café au lait au repas du soir. 258
Fig. 41 - Consommation du lait associé aux pommes de terre. 258
Fig. 42 - Consommation du fromage blanc associé aux pommes de terre. 273
Fig. 43 - Consommation de la cancoillotte. 273
Fig. 44 - Mentions spontanées de consommation des gaufres et des vautes. 309
Fig. 45 - Fabrication familiale du kougelhopf. 318
Fig. 46 - Fabrication familiale du baba. 318
Fig. 47 - Mentions spontanées de consommation de quenelles. 320
Fig. 48 - Mentions spontanées de consommation du pâté et de la tourte. 326
Fig. 49 - Consommation de la tarte à l'oignon. 329
Fig. 50 - Mentions spontanées de consommation de la quiche et de la tarte flambée. 330
Fig. 51 - Mentions spontanées de consommation de la pizza. 335
Fig. 52 - Mentions spontanées de consommation du couscous. 395
Fig. 53 - Mentions spontanées de consommation des pâtes italiennes et de la polenta. 396
Fig. 54 - Mentions spontanées de consommation de la paella. 397
Fig. 55 - Mentions spontanées de consommation des merguez. 398
Fig. 56 - Moyennes annuelles des prix du boeuf, du mouton, du veau et du porc dans les principales villes de Meurthe-et-Moselle (1887-1913). 402
Fig. 57 - Variation du prix réel de la viande de boeuf pour quelques catégories d'ouvriers industriels (1871-1913). 403
Fig. 58 - Variations du prix réel des viandes pour le manoeuvre de Nancy de 1925 à 1937. 404
Fig. 59 - Population agricole au recensement de 1968. 408
Fig. 60 - Importance des congélateurs collectifs dans les familles concernées par l'enquête de 1972-73. 409
Fig. 61 - Importance des congélateurs individuels dans les familles concernées par l'enquête de 1972-73. 410
Fig. 62 - Mentions spontanées de consommation des "fondues" (bourguignonne et savoyarde). 417
Fig. 63 - Super-marchés et hypermarchés au 1er janvier 1972. 418
Fig. 64 - Zones de chalandise des grandes surfaces en Lorraine. 419
Fig. 65 - Schéma général de classification des consommations alimentaires. 422
Fig. 66 - Profil de l'habitude de consommation de la soupe au lard. 427
Fig. 67 - Profil de l'habitude de consommation de la naveline. 428
Fig. 68 - Profil de l'habitude de consommation des pommes de terre (cuites en robe des champs ou à l'eau) associées au lait. 429
Fig. 69 - Profil de l'habitude de consommation des pommes de terre (cuites en robe des champs ou à l'eau) associées au fromage blanc. 430
Fig. 70 - Profil de l'habitude de consommation de la soupe au boeuf. 431
Fig. 71 - Profil de l'habitude de consommation des pommes de terre rôties à l'étouffée. 432
Fig. 72 - Profil de l'habitude de consommation de la choucroute garnie. 433
Fig. 73 - Profil de l'habitude de consommation de la tomate. 434
Fig. 74 - Profil de l'habitude de consommation des oranges. 435
Fig. 75 - Profil de l'habitude de consommation de la viande de boucherie. 436
Fig. 76 - Profil d'habitudes de consommation au petit déjeuner. 437
Fig. 77 - Localisations d'habitudes typiquement "lorraines". 440
Fig. 78 - Influences "alsaciennes" dans la France du Nord-Est. 441

Fig. 79 - Influences "alsaciennes" spécifiques à la Franche-Comté. 442
Fig. 80 - Zones principales de maintien d'habitudes anciennes. 443
Fig. 81 - Proportion de familles consommant des aliments anciens (A) ou plus récemment introduits et utilisant des congélateurs (B) dans les Vosges comtoises et divers autres milieux géographiques. 448
Fig. 82 - Similitudes Ouest-Est dans la France du Nord-Est. 450
Fig. 83 - Limite linguistique et habitudes alimentaires. 541

TABLE des ANNEXES

AN. 1 - Questionnaire d'enquête sur l'évolution des habitudes alimentaires. Le passé. 461
AN. 2 - Questionnaire d'enquête sur l'évolution des habitudes alimentaires. Le présent. 469
AN. 3 - Questionnaire sur la fabrication du pain de ménage (secrétaires de mairie). 486
AN. 4 - Questionnaire sur la fabrication et la consommation du pain de ménage (famille). 488
AN. 5 - Guide d'entretien avec les bouchers. 490
AN. 6 - Questionnaire d'enquête statistique de consommation familiale. 493
AN. 7 - Types de menus hebdomadaires en mars 1936.

TABLE des MATIERES

INTRODUCTION : Définitions. BIBLIOGRAPHIE..... 3

PREMIERE PARTIE

LA METHODOLOGIE

CHAPITRE PREMIER - *L'ELABORATION de la METHODE* 7

L'ORIENTATION MULTIDISCIPLINAIRE, 7 : La complexité du domaine - L'orientation personnelle .

LA CRITIQUE NECESSAIRE, 16 : Une manière d'étudier l'alimentation d'autrefois - La validité des normes utilisées. BIBLIOGRAPHIE 23.

CHAPITRE II - *LA RECHERCHE des SOURCES* 29

LES SOURCES ECRITES : LE RECENSEMENT, 29 : Les chiffres et commentaires de chiffres - Les enquêtes et rapports d'enquêtes - Les travaux divers - LES DIFFICULTES, 37 : La recherche des sources - L'exploitation des données .

LES ENQUETES : LES QUESTIONNAIRES, 39 : Les questionnaires de base - Les questionnaires partiels - Le questionnaire statistique . LE DEROULEMENT, 42 : Les enquêteurs - L'accueil . Les RESULTATS, 46 : L'ampleur - La validité . BIBLIOGRAPHIE, 57.

DEUXIEME PARTIE

LES CONSOMMATIONS ALIMENTAIRES

CHAPITRE III - *LA CONSOMMATION des SOUPES et des POTAGES* 67

LA PHYSIONOMIE de la CONSOMMATION, 67 : La consommation matinale, - La consommation quotidienne, - La consommation à midi ou le soir - Le comportement des consommateurs .

LES VARIETES CONSOMMEES : LA SOUPE au LARD, 83: Définitions - Un plat roturier - Une consommation qui s'estompe - Une hérésie diététique ? . LA SOUPE au BOEUF, 93 : Définitions Un plat réservé - Une consommation qui se maintient . LES SOUPES CONDITIONNEES, 98 : Les témoignages du passé . Une consommation qui se répand . LES AUTRES SOUPES, 103 : La soupe aux légumes passés - Les nombreuses autres soupes . BIBLIOGRAPHIE, 105.

CHAPITRE IV - *LA CONSOMMATION des LEGUMES* 107

LES LEGUMES de CONSOMMATION COURANTE : LA POMME de TERRE, 108: Une consommation particulière - Des régions privilégiées - Des préparations multiples . LES CHOUX, 125: Des variétés diverses - Une consommation répandue : la choucroute, - Une consommation régionale : le chou rouge - Choux des riches et des pauvres . LES AUTRES LEGUMES COURANTS, 139: Les consommations relativement stables - Les consommations en déclin voire disparues

LES LEGUMES de CONSOMMATION EXCEPTIONNELLE ou NOUVELLE : LES ARTICHAUTS et les ASPERGES, 148 : Des légumes réservés - Un légume presque banalisé : l'artichaut Un légume resté noble : l'asperge . LES TOMATES et les COURGETTES, 151: Des légumes courants ailleurs - Une consommation en progrès : la tomate. - Une consommation limitée : la courgette . LA PLACE des LEGUMES dans l'ALIMENTATION, 162: L'attitude face aux légumes - Les légumes dans les repas - Les conserves familiales - L'importance des légumes frais . BIBLIOGRAPHIE, 178.

CHAPITRE V - *LA CONSOMMATION des FRUITS* 179

LA CONSOMMATION DES FRUITS DITS de PAYS : LES CONSOMMATIONS INITIALES, 179 . Les espèces consommées - Les types de consommateurs . LA SITUATION RECENTE, 184: La banalisation des fruits dits de pays - La conservation familiale .

LA CONSOMMATION des FRUITS DITS EXOTIQUES : GENERALITES, 197: Les tentatives de culture - La commercialisation . LES ORANGES et les BANANES, 198 : Les occasions d'achat, 154 - Les circonstances de consommation . LES AUTRES FRUITS, 202 : Les ananas - Les pamplemousses .

LES FRUITS et la NOTION de DESSERT, 204: Le passé ancien - Le passé récent . BIBLIOGRAPHIE, 207.

CHAPITRE VI - *LA CONSOMMATION de la VIANDE* 209

LA CONSOMMATION de la VIANDE de BOUCHERIE, 209 : Un produit particulier - Une consommation réservée - Une démocratisation lente et inachevée .

LA CONSOMMATION de la VIANDE d'ABATTAGE FAMILIAL, 227: La préeminence du porc . Les "petites viandes" .

L'EVOLUTION du COMPORTEMENT VIS-à-VIS de la VIANDE, 241: L'avidité pour la "vraie viande" - Les exigences des consommateurs • BIBLIOGRAPHIE, 247.

CHAPITRE VII - *LA CONSOMMATION des PRODUITS LAITIERS* 249

LES PRODUITS LAITIERS ACCESSIBLES à TOUS : LE LAIT FRAIS et CAILLE, 249: La rareté du lait complet - L'importance du lait caillé - Des associations à base de lait - Une forte consommation en déclin . LE FROMAGE FRAIS ou BLANC, 271: Une consommation partout répandue - Une association caractéristique LES FROMAGES FERMENTES ORDINAIRES, 274 : Une consommation plus localisée - Un élément ordinaire du menu .

LES PRODUITS LAITIERS LONGTEMPS RESERVES ; LES FROMAGES GRAS, 279 Une production de classe - Une consommation de nantis - L'uniformisation certaine - La tonalité de consommation encore régionale LA CREME et le BEURRE, 290 Des produits laitiers de luxe, - Une démocratisation récente. BIBLIOGRAPHIE, 298.

CHAPITRE VIII - *LA CONSOMMATION des PATISSERIES* 299

LES PATISSERIES SUCREES ; DES "VRAIS" DESSERTS, 300 : Une fabrication rythmée - Des moments exceptionnels de consommation - Le maintien d'un style familial . UN EXEMPLE de DIFFERENCIATION REGIONALE, 308 : Une question délicate, - Baba ou kougelhopf ? .

LES PATISSERIES NON SUCREES, 321 : Des consommations traditionnelles en déclin - Des consommations traditionnelles encore vivaces, - Une consommation nouvelle en expansion. BIBLIOGRAPHIE, 336.

CHAPITRE IX - *LA CONSOMMATION des BOISSONS* 337

LE VIN, 338 : Une consommation en progrès, - Une augmentation variable selon les classes sociales - Des circonstances longtemps exceptionnelles de consommation - Une popularisation récente .

LES BOISSONS de COMPLEMENT, 354 : Des succédanés du vin - Un nouveau venu : le café - Des boissons de consommation occasionnelle .

L'EAU-de-VIE, 364 : Une production en augmentation constante - Des usages multiples • BIBLIOGRAPHIE, 376.

ERRATA

Pages

I, note I: l'Espagne. Recherches. Lire: l'Espagne. Recherches.

IV, l.I4: circonstances. Lire: circonstance.

4, l.6: supprimer: en fait.

6, l.7: libre-examen. Lire: libre examen.

10, note I, l.28: iene. Lire: tiene.

I6, l.9: espagnol. Lire: Espagnol.

2I, l.I: Institutio. Lire: institutio.

24, l.I2: L'esprit du. Lire: L'esprit de la.

25, note I, l.5: Gramaticii. Lire: Grammatici.

26, note I, l.9: nolientes. Lire: molientes.

28, l.5: scholastique. Lire: scolastique.

30, note I, l.I4-I5: supprimer: Nous reproduisons...qu'elle comporte.
l.I5-I6: Il serait intéressant...Lire: Il serait intéressant de comparer cette liste...

44, l.I0: l'héllénisme. Lire: l'hellénisme.

45, l.5: "pulsio"signifie "jeune homme". Lire: "pusio" signifie gamin.

49, l.I4: (3). Lire: (3)".

53, l.9: evengelizó. Lire: evangelizó.

58, l.I3: théologue. Lire: théologien.

6I, note 3, l.3: op.cit. Lire: op.cit.

62, noteI, l.5: contrario. Lire: contrario".

63, l.7: fasse. Lire: fît.

64, l.I2: encourir à la plus grande gloire de. Lire: concourir à la plus grande gloire du...

65, l.3: Olimpiodore. Lire: Olympiodore.

66, note I, l.4: venemo. Lire: veneno.

67, noteI, l.3: l'Encyclopédie du Catholicisme. Lire: l'encyclopédie Catholicisme.

68, l.II: dédicade. Lire: dédicace.

69, note I, l.9: capitulo. Lire: capítulo.

70, l.5: Theolampio mío. Lire: O Theolampio mío.
l.II: risqueza. Lire: riqueza.

7I, l.I3: Saint Herménegilde. Lire: Saint Herménégilde.

72, note I, l.I4: de I6I7. Lire: de I6I7".

74, l.9: "Beseme. Lire: "Béseme.

75, note 2, l.6: joyél. Lire: joyel.

78, note I, l.8: supprimer: Nous reproduisons...Historia.

83, l.4: defenda contre. Lire: defensa contra.

85, l.I3: Diogènes. Lire: Diogène.

86, l.I6: ligne. Lire: lignée.

I

[illegible], l.6: qu'envers. Lire: qu'à.

[illegible], l. [illegible] l.7: Saint Jacques. Lire: saint Jacques.

[illegible], l.19: Aussi est-ce à cette période. Lire: Aussi est-ce dans cette période.

[illegible], l.7: Galion. Lire: Gallion.
note [illegible], l. [illegible]: apologeciti. Lire: apologetici.

[illegible], l.[illegible]: Galion. Lire: Gallion.

[illegible], l.[illegible]: géôle. Lire: geôle.

[illegible], l.15: cunctarum. Lire: cunctorum.
l. [illegible]: non possis. Lire: non possis".

[illegible], l.15: Cárecerás. Lire: Carecerás.

[illegible], l.[illegible]: Tulculanes. Lire: Tusculanes.

[illegible], l.[illegible]: Il. Lire: il.

[illegible], l.[illegible]: sa foi, que. Lire: sa foi que.
note [illegible], l.2: Janvier. Lire: janvier.
note 3, l.2: Proco. Lire: Loco.
mas. Lire: más.

[illegible], l.7: Église. Lire: Eglise.
l.8: Aggripine. Lire: Agrippine.

[illegible], note [illegible], l.1: livre I. Lire: chant I.

[illegible], l.5: Quevedo.Le. Lire: Quevedo, le.
l.9: entra. Lire: entre.

[illegible], note I, l.3: aufert; [illegible]. Lire: aufert: [illegible].

[illegible], l.5: de la "Défense d'Epicure". Lire: de la [illegible] de la "Défense d'Epicure".

[illegible], l.8: Peut être. Lire: peut-être.

[illegible], l.20:"preguntaras". Lire: "preguntarás".

[illegible], l.15: mehercules. Lire: mehercule.

[illegible], l.8: [illegible]uede. Lire: ¿[illegible]uede.
l.12: métaphysique: Dans. Lire: métaphysique: [illegible].
l.15: le "numem". Lire: le "numen".

170, Titre. l.3: FRANCOIS. Lire: FRANÇOIS.

171, note [illegible], [illegible]: Quevedo y la introducción [illegible] la vida devota. Lire: Quevedo y la Introducción a la vida devota.
l.7: anadiéndole. Lire: añadiéndole.

175, l.1: [illegible]. Lire: évêque.
note [illegible], l.3: col.[illegible]: Ecclesiastic[illegible]... [illegible]: col. [illegible]: "Ecclesiastica...generi".
[illegible], l.1: nablada. Lire: habl[illegible].

[illegible], l.20: parution. Lire: publication.

[illegible], Ch. XIII, l.24: dadiva. Lire: dádiva.

[illegible], l.[illegible]: favori, seraient. Lire: favori seraient.
l.11: portecteur. Lire: protecteur.

[illegible], note I, l.1: privanca. Lire: privança.

[illegible], l.[illegible]: ils en. Lire: ils ne.

[illegible], l.15: francois. Lire: Francois.

IV

212, col. gauche, l.1: prohibiut. Lire: prohibit.

214, l.9: De eruditions. Lire: De eruditione.

216, l.9: maquiévélique. Lire: machiavélique.

[illegible], l.5: maquiavélique. Lire: machiavélique.

[illegible]3, l.I: sous-arquétype. Lire: sous-archétype.

[illegible], note3, l.7: piensa cuan. Lire: piensa cuán.

[illegible]7, l.I4: coudouan. Lire: cordouan.

[illegible], l.20: Dieu, instructeur suprême. Lire: Dieu, éducateur suprême.

[illegible], l.7: l'opposition sénéquienne. Lire: l'opposition de [illegible].

261, l.9: Quinones. Lire: Quiñones.

271, l.I7: et les Saints. Lire: et les saints.

[illegible], l.I0: Menendez. Lire: Menéndez.

[illegible], l.10-I[illegible]: est cité: "porque. Lire: est cité "porque.

302, note I, l.2: "Loque. Lire: "Lo que.

31[illegible], note 3, l.6: populares. Lire: populares".

[illegible], l.I4: pêcheur. Lire: pécheur.

[illegible], dernière ligne: appronfondi. Lire: approfondi.

[illegible], l.9: révélation. Lire: Révélation.

357, note I, l.I et note 2, l.3: op. cit. Lire: [illegible].

358, l.I5: romain Licinius Macrus. Lire: Romain Licinius Macer.

366, l.4: accesio. Lire: accessio.

368, l.2: cuidad. Lire: ciudad.

375, l.6: persecusiones. Lire: persecuciones.

376, l.2: Carrilo. Lire: Carrillo.

[illegible]1, l.I2: priviligiée. Lire: privilégiée.

[illegible], l.9: doüce. Lire: doüée.

100, l.5: externes. Lire: extérieurs.

403, l.I2: père. Lire: Père.

408, l.8: posibile. Lire: possibile.

410, l.9: révélation. Lire: Révélation.

[illegible]0, l.3: Epistalae. Lire: Epistolae.
l.30: institiae. Lire: iustitiae.

419, Titre: ANNEXE VI. Lire: ANNEXE VII.

468, I95: James, O. Lire: James O.

486, 395: ZANTA, Léonide. Lire: ZANTA, Léontine.

TROISIEME PARTIE

LES HABITUDES ALIMENTAIRES

CHAPITRE X - *LES HABITUDES ALIMENTAIRES à la PERIODE PRE-INDUSTRIELLE* 378

Des milieux d'existence bornés - des caractères contraignants - Des types caractérisés .

CHAPITRE XI - *LA PERTURBATION des HABITUDES ALIMENTAIRES* 389

L'APPARITION de CONSOMMATIONS NOUVELLES, 389 - 389
Ses causes : - L'afflux des étrangers - les contacts extra-régionaux. - LA POPULARISATION des CONSOMMATIONS de "RICHES", 399.
- L'urbanisation croissante. L'élévation générale du niveau des revenus,
- LES CHANGEMENTS DE MODES DE VIE ALIMENTAIRE, 406 - Les transformations matérielles- L'évolution des mentalités.

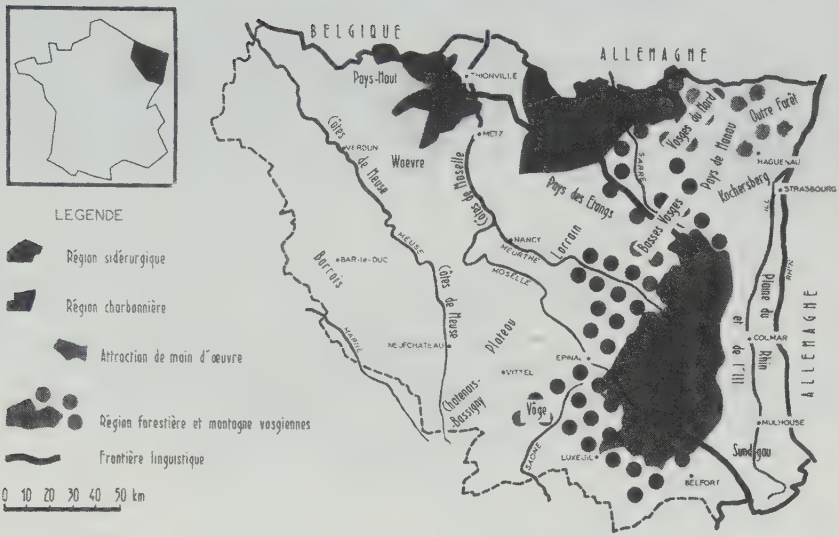
CHAPITRE XII - *LES ASPECTS ACTUELS des HABITUDES ALIMENTAIRES* 421

DES CONSOMMATIONS ALIMENTAIRES EPISODIQUES, 421 -
Des consommations fragiles - Des habitudes en devenir ?.
DES HABITUDES ALIMENTAIRES DURABLES, 426 - Des types qui ont évolué - une localisation géographique perceptible .
BIBLIOGRAPHIE, 455.

CONCLUSION : Des orientations de recherche 457

Index alphabétique des noms d'auteurs 498
Répertoire des tableaux 500
Table des illustrations 505
Table des annexes 507
Table des matières 509

CROQUIS DE LOCALISATION



ZONE DE RECHERCHE

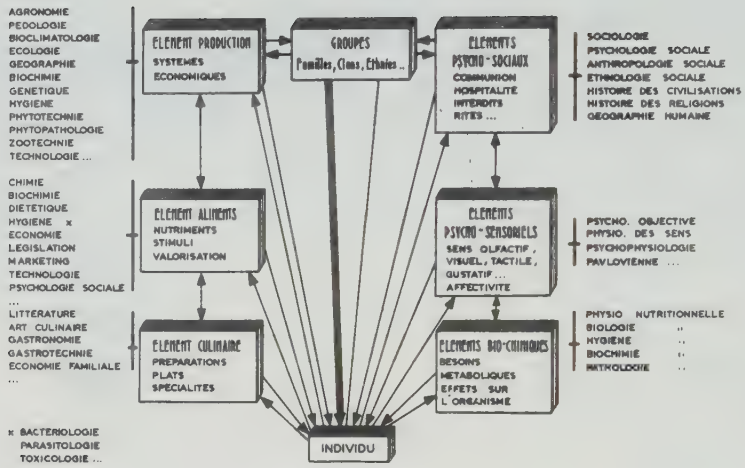
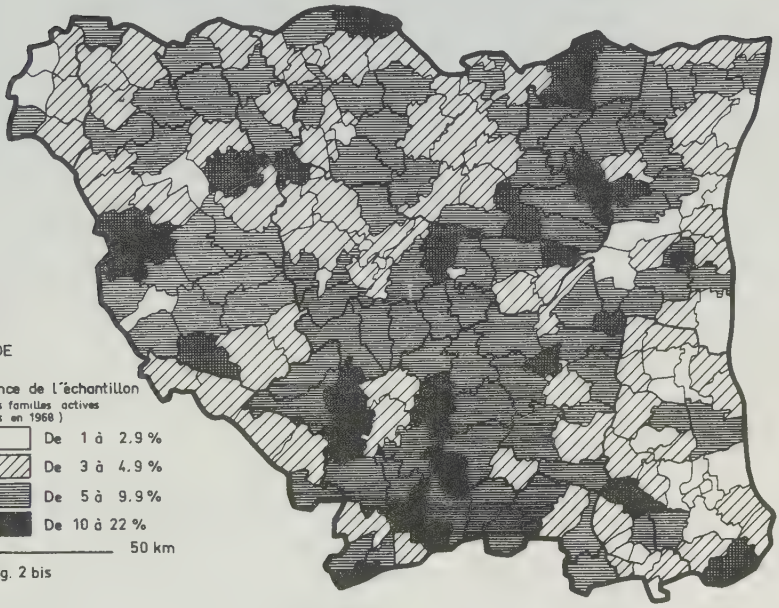


Fig. 1_ COMPLEXITE DU DOMAINE D'ETUDE DES HABITUDES ALIMENTAIRES

LOCALISATION DES ENQUETES

Fig. 2

ENQUETE CANTONALE DE CONSOMMATION FAMILIALE



LEGENDE

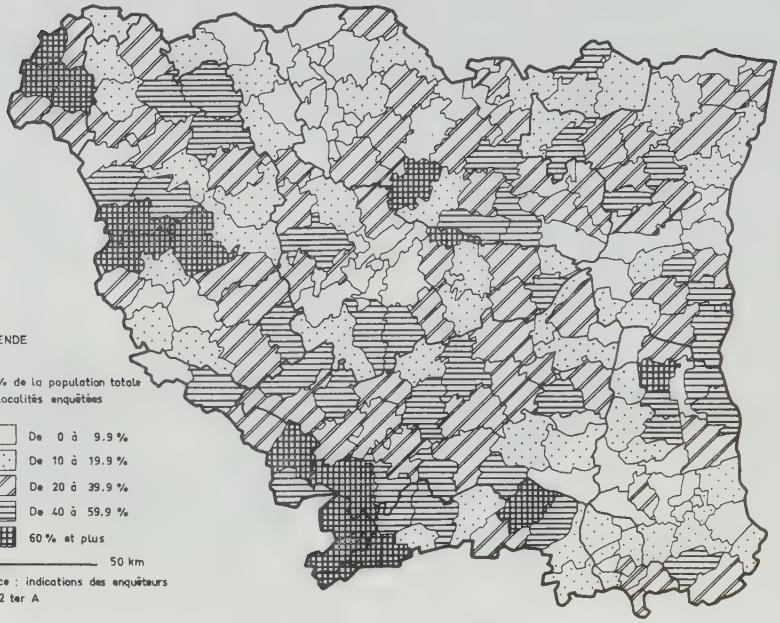
Importance de l'échantillon
(en % des familles actives recensées en 1968)

- De 1 à 2.9 %
- De 3 à 4.9 %
- De 5 à 9.9 %
- De 10 à 22 %

50 km

Fig. 2 bis

IMPORTANCE DE LA POPULATION AGRICOLE DANS L'ECHANTILLON



Source : indications des enquêteurs
Fig. 2 ter A

TONALITE URBAINE DE L'ECHANTILLON

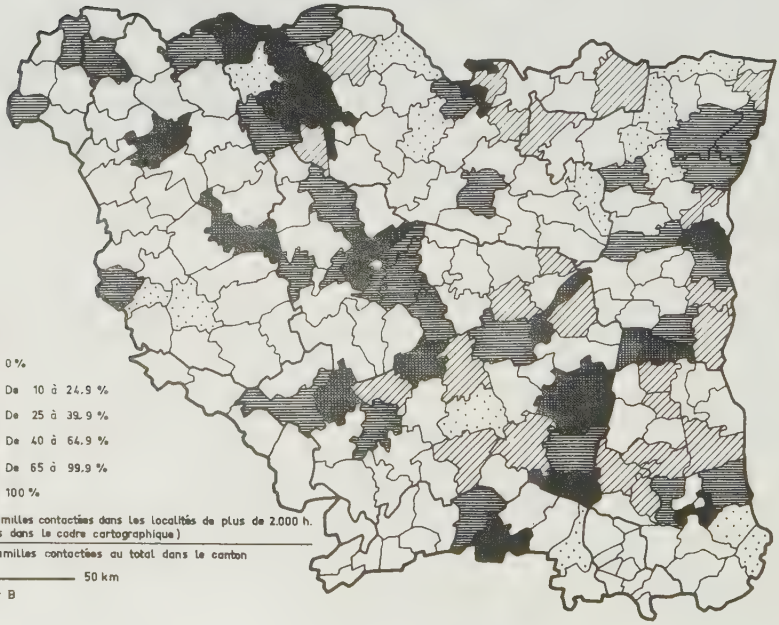


Fig. 2 ter B

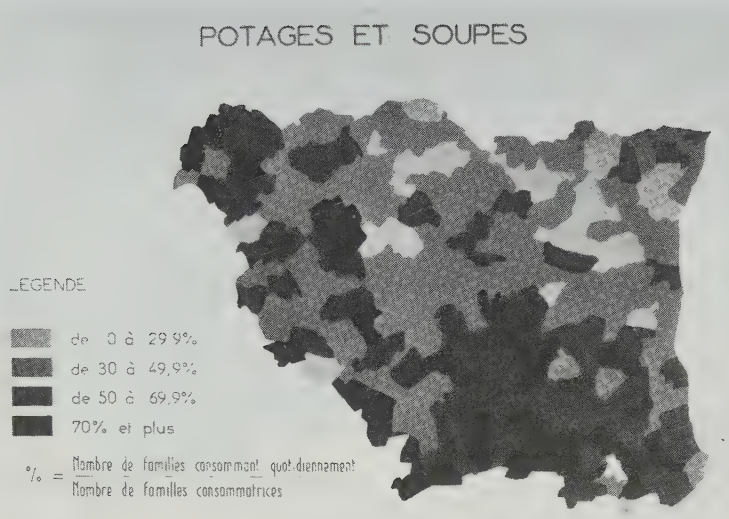

POTAGES ET SOUPES
LEGENDE
de 0 à 29,9%
de 30 à 49,9%
de 50 à 69,9%
70% et plus
% = Nombre de familles consommant quotidiennement / Nombre de familles consommatrices

Fig. 3

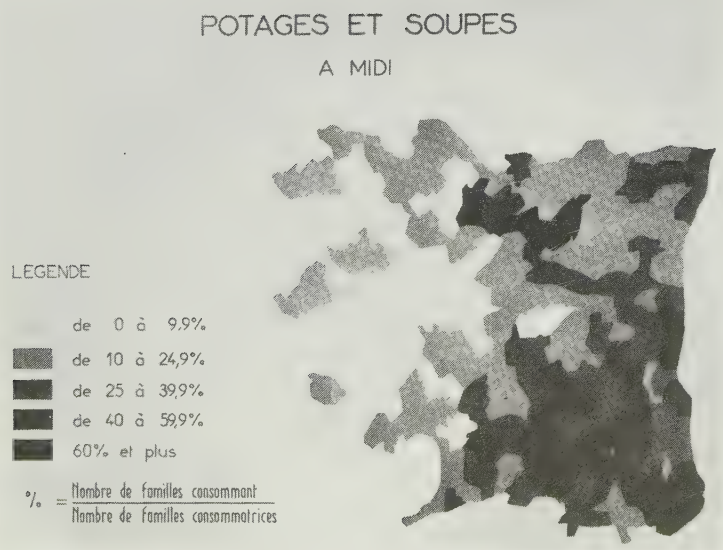

POTAGES ET SOUPES
A MIDI
LEGENDE
de 0 à 9,9%
de 10 à 24,9%
de 25 à 39,9%
de 40 à 59,9%
60% et plus
% = Nombre de familles consommant / Nombre de familles consommatrices

Fig. 4

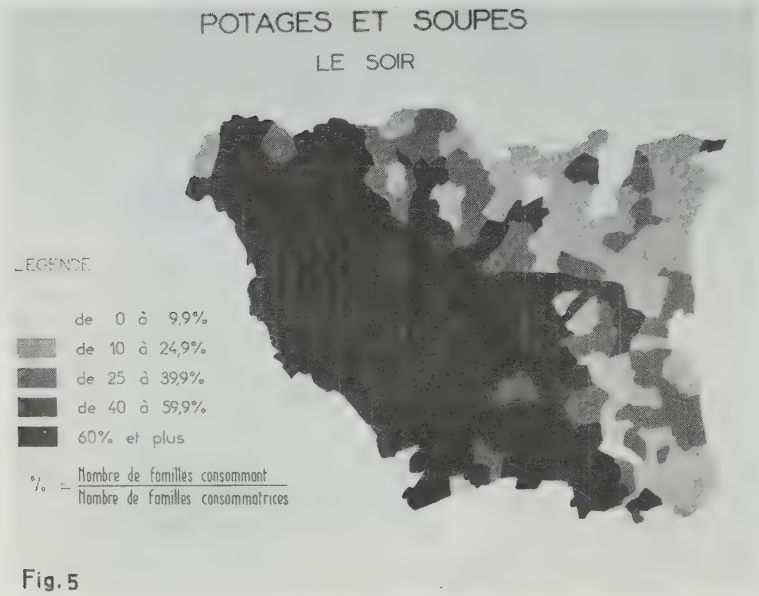

POTAGES ET SOUPES
LE SOIR
LEGENDE
de 0 à 9,9%
de 10 à 24,9%
de 25 à 39,9%
de 40 à 59,9%
60% et plus
% = Nombre de familles consommant / Nombre de familles consommatrices

Fig. 5

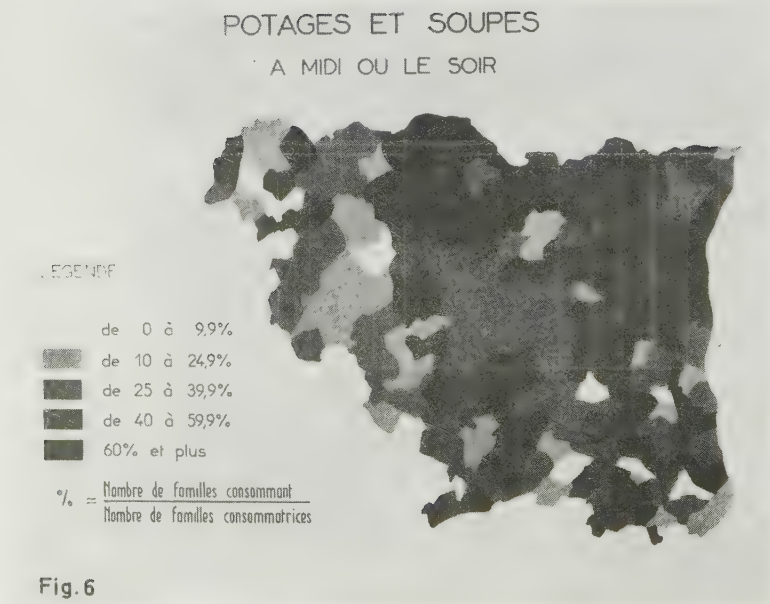

POTAGES ET SOUPES
A MIDI OU LE SOIR
LEGENDE
de 0 à 9,9%
de 10 à 24,9%
de 25 à 39,9%
de 40 à 59,9%
60% et plus
% = Nombre de familles consommant / Nombre de familles consommatrices

Fig. 6

SOUPE AU LARD

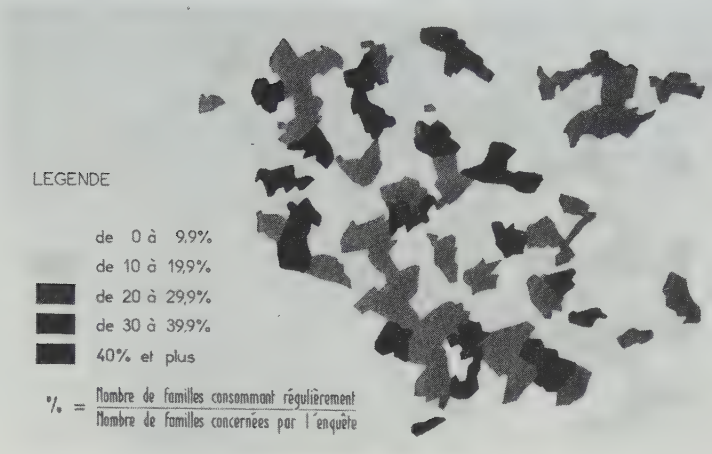


Fig. 7

POT-AU-FEU

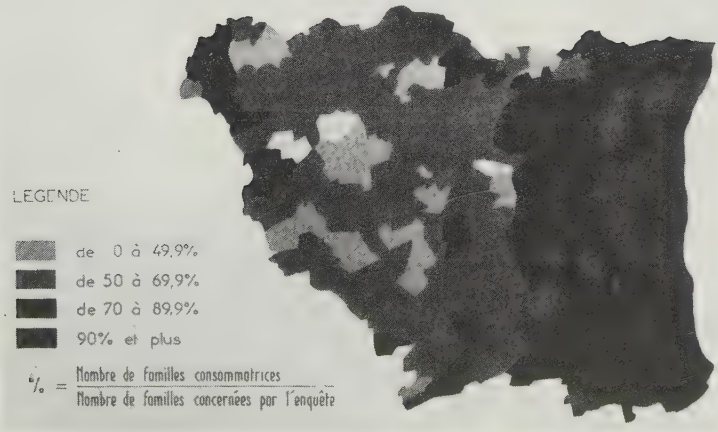


Fig. 8

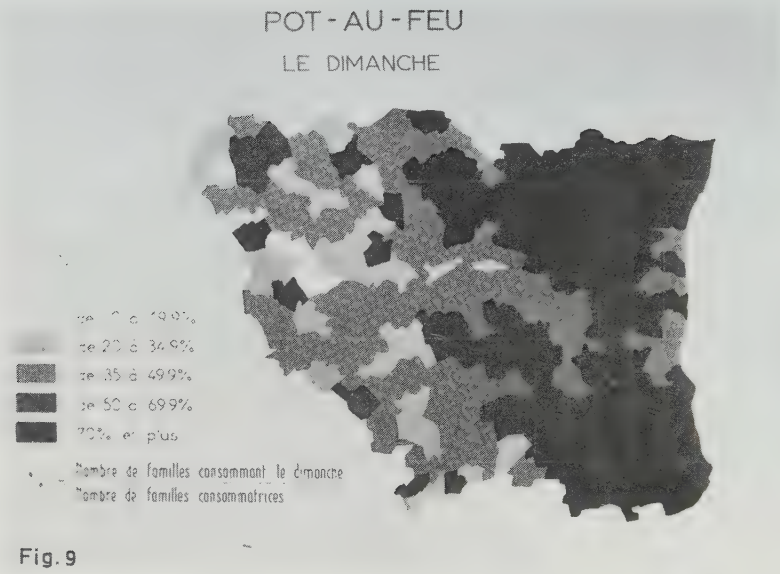

POT - AU - FEU
LE DIMANCHE
de 20 à 34,9%
de 35 à 49,9%
de 50 à 69,9%
70% et plus
Nombre de familles consommant le dimanche
Nombre de familles consommatrices

Fig. 9

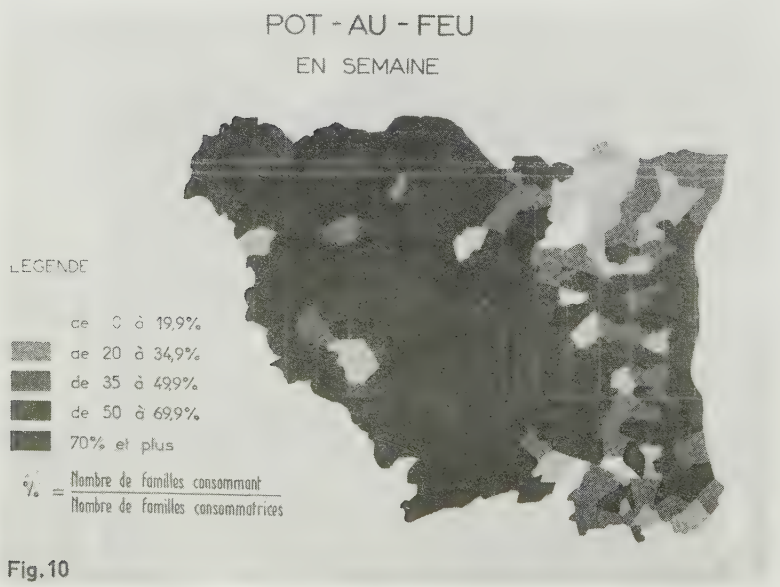

POT - AU - FEU
EN SEMAINE
LEGENDE
de 0 à 19,9%
de 20 à 34,9%
de 35 à 49,9%
de 50 à 69,9%
70% et plus
% = Nombre de familles consommant / Nombre de familles consommatrices

Fig. 10

POTAGES CONDITIONNES

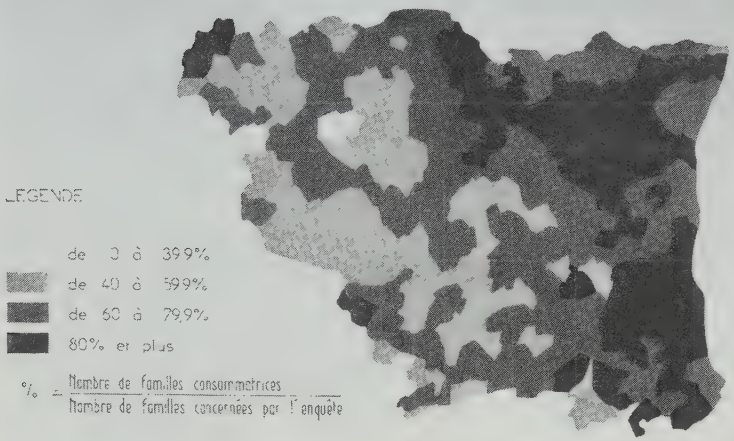


Fig. 11

POTAGES CONDITIONNES

CONSOMMATION REGULIERE

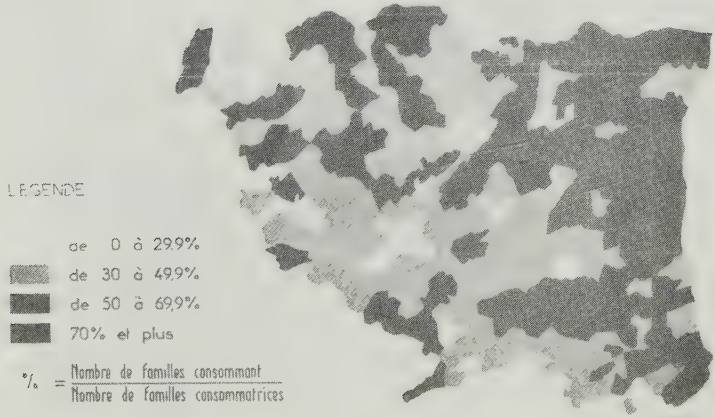


Fig. 12

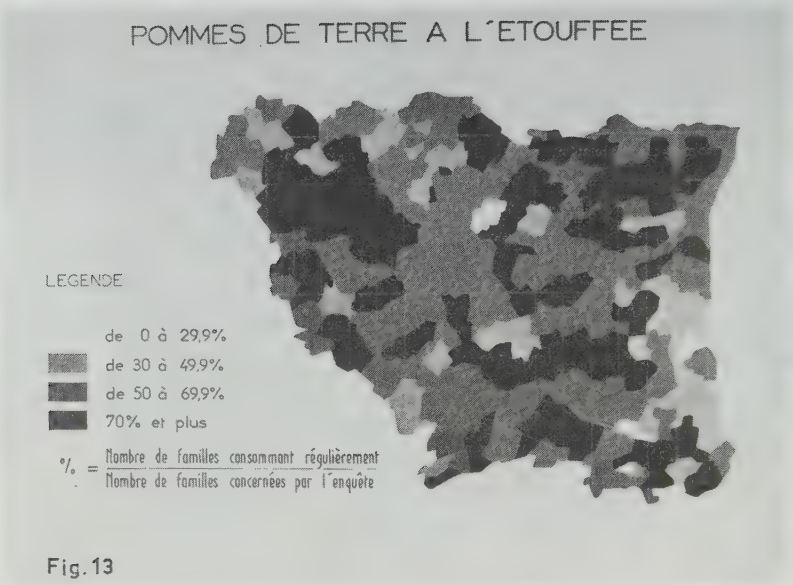

POMMES DE TERRE A L'ETOUFFEE
LEGENDE
de 0 à 29,9%
de 30 à 49,9%
de 50 à 69,9%
70% et plus
% = Nombre de familles consommant régulièrement / Nombre de familles concernées par l'enquête

Fig. 13

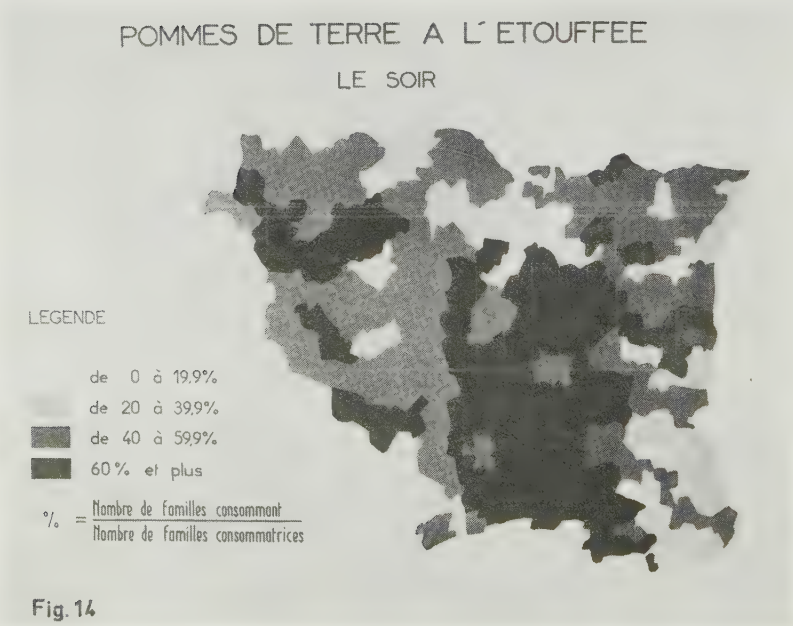

POMMES DE TERRE A L'ETOUFFEE
LE SOIR
LEGENDE
de 0 à 19,9%
de 20 à 39,9%
de 40 à 59,9%
60% et plus
% = Nombre de familles consommant / Nombre de familles consommatrices

Fig. 14

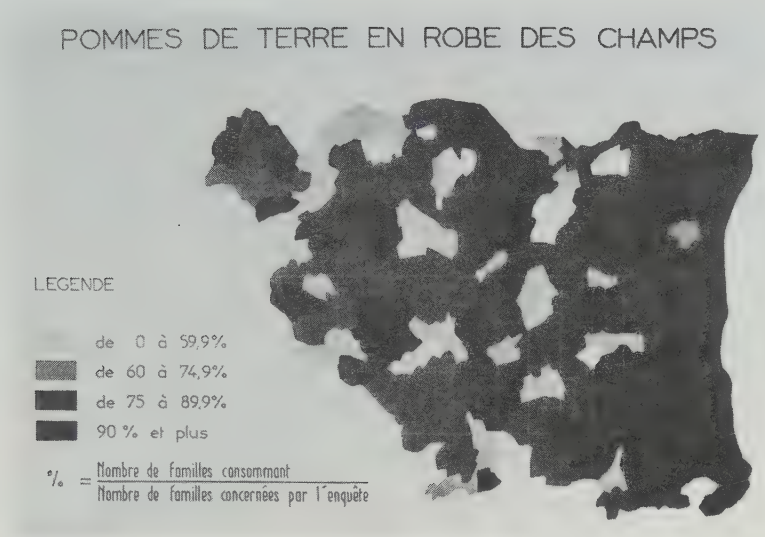

POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS
LEGENDE
de 0 à 59,9%
de 60 à 74,9%
de 75 à 89,9%
90 % et plus
% = Nombre de familles consommant / Nombre de familles concernées par l'enquête

Fig. 15

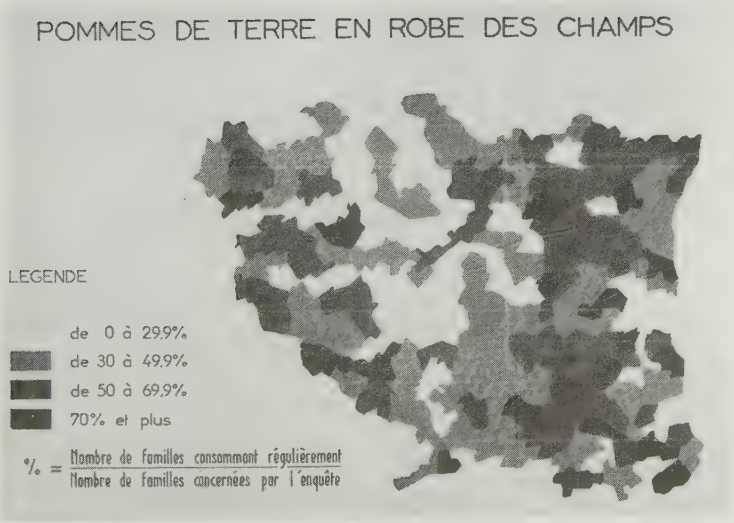

POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS
LEGENDE
de 0 à 29,9%
de 30 à 49,9%
de 50 à 69,9%
70% et plus
% = Nombre de familles consommant régulièrement / Nombre de familles concernées par l'enquête

Fig. 16

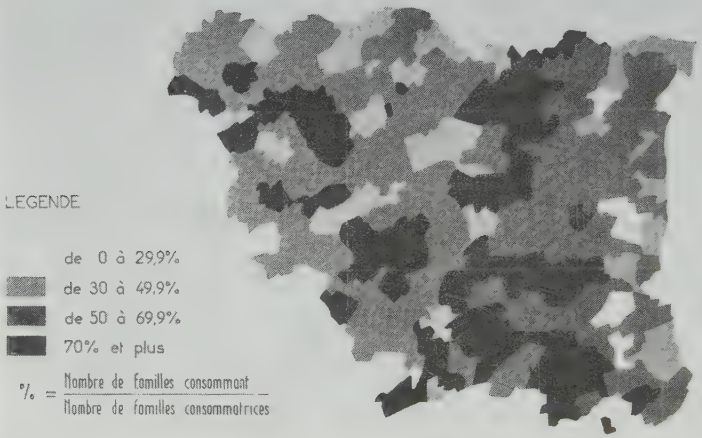


Fig. 17

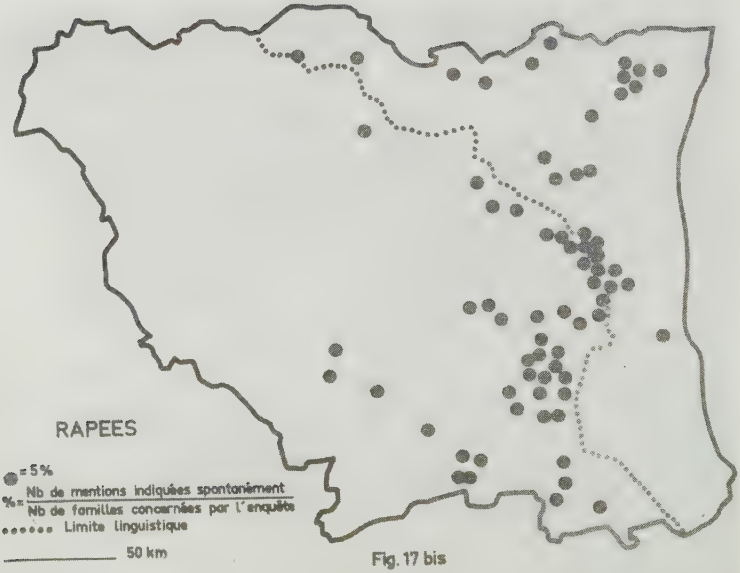


Fig. 17 bis

CHOUCROUTE

Fig. 18

CHOUCROUTE

CONSOMMATION REGULIERE

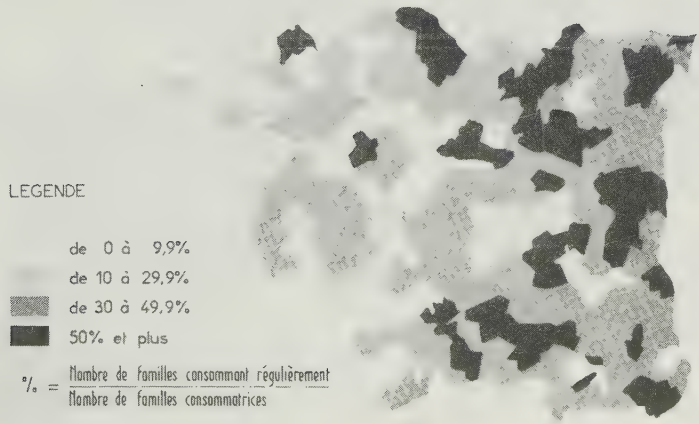


Fig. 19

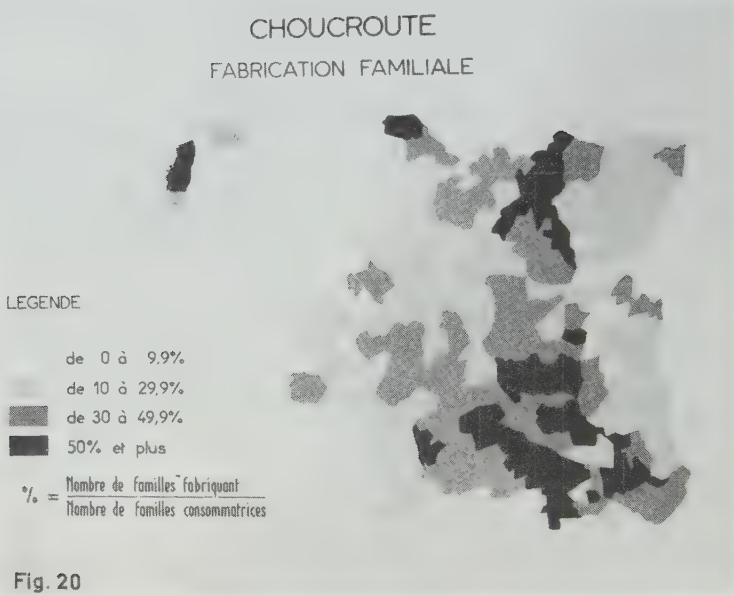

CHOUCROUTE
FABRICATION FAMILIALE
LEGENDE
de 0 à 9,9%
de 10 à 29,9%
de 30 à 49,9%
50% et plus
% = Nombre de familles fabriquant / Nombre de familles consommatrices

Fig. 20

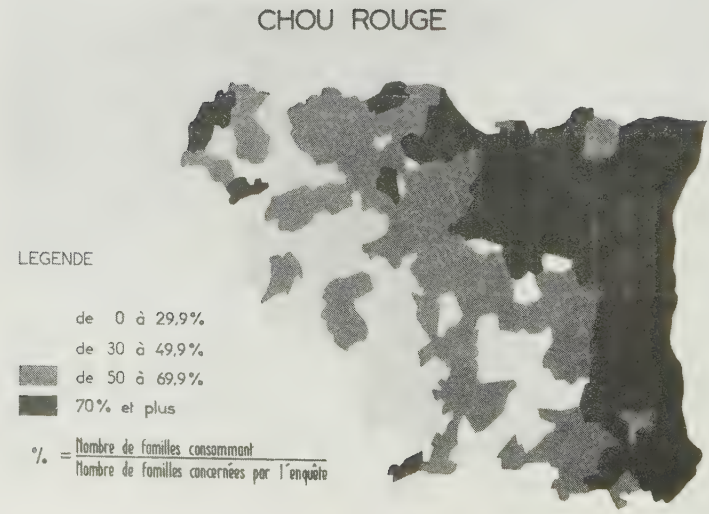

CHOU ROUGE
LEGENDE
de 0 à 29,9%
de 30 à 49,9%
de 50 à 69,9%
70% et plus
% = Nombre de familles consommant / Nombre de familles concernées par l'enquête

Fig. 21

CHOU ROUGE

EN SALADE

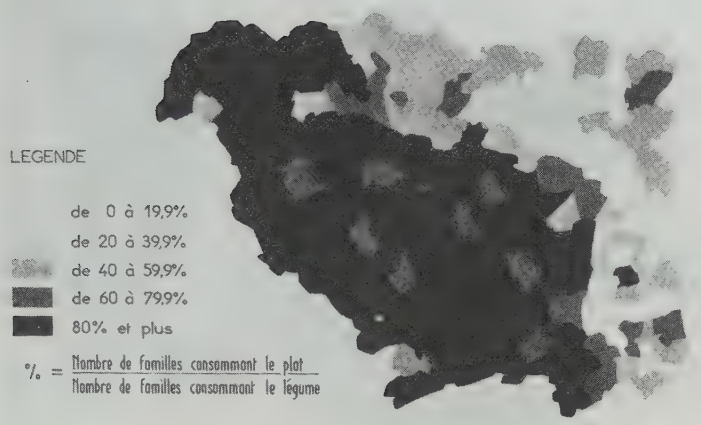


Fig. 22

CHOU ROUGE

EN PLAT CUISINE

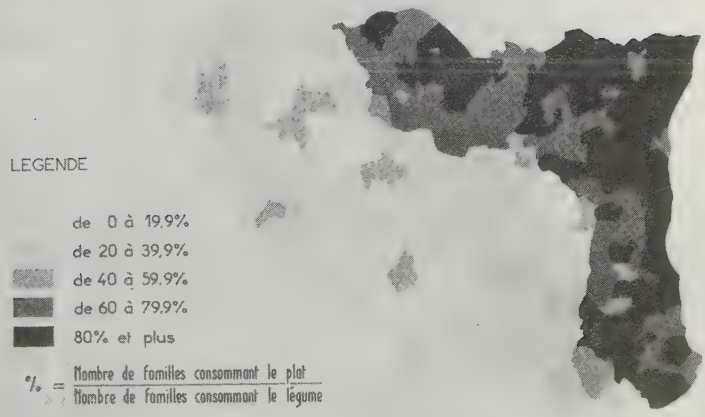
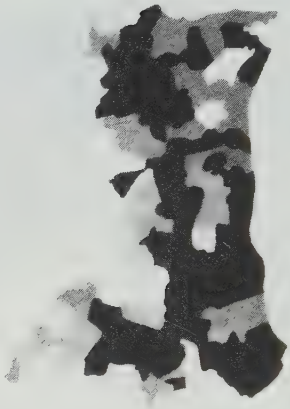


Fig. 23

NAVELINE



LEGENDE

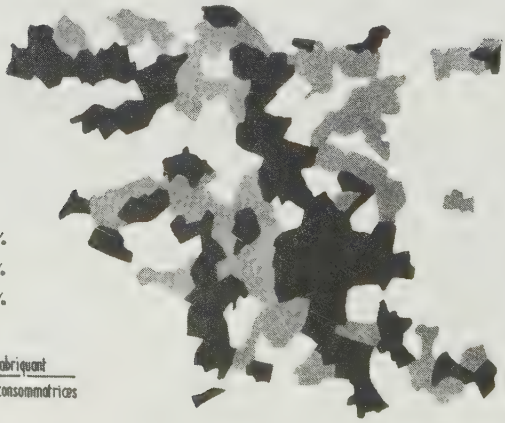
de 0 à 9.9%
de 10 à 24.9%
de 25 à 39.9%
de 40 à 59.9%
60% et plus

$$\% = \frac{\text{Nombre de familles consommatrices}}{\text{Nombre de familles concernées par l'enquête}}$$

Fig. 24

NAVELINE

FABRICATION FAMILIALE



LEGENDE

de 0 à 9,9%
de 10 à 29,9%
de 30 à 49,9%
50% et plus

$$\% = \frac{\text{Nombre de familles fabriquant}}{\text{Nombre de familles consommatrices}}$$

Fig. 25

TOMATE

HORS PRODUCTION LOCALE

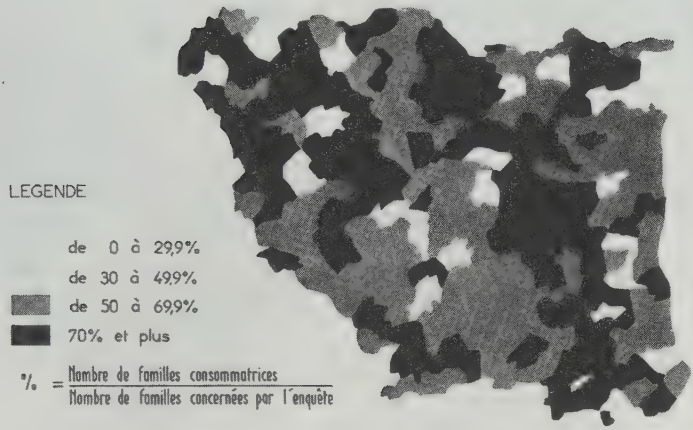


Fig. 26

TOMATE

CONSOMMATION REGULIERE HORS PRODUCTION LOCALE

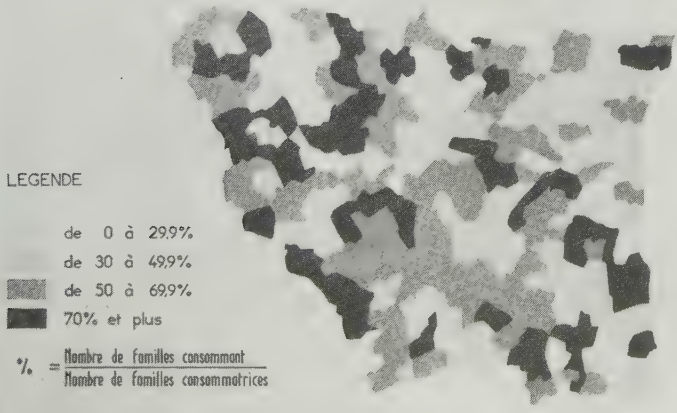


Fig. 27

TOMATE

CONSOMMATION REGULIERE HORS PRODUCTION LOCALE

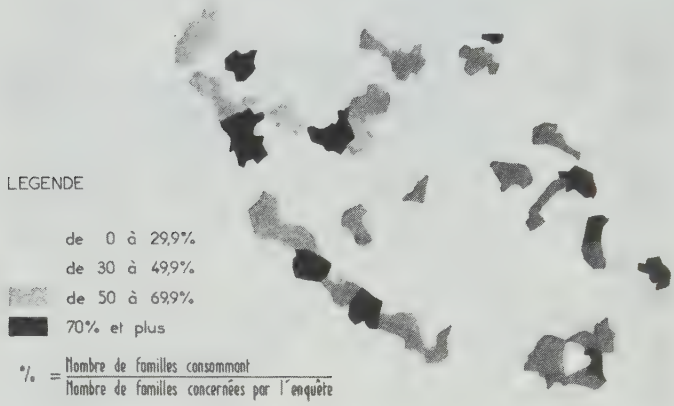


Fig. 28

TOMATE

PRODUCTION LOCALE

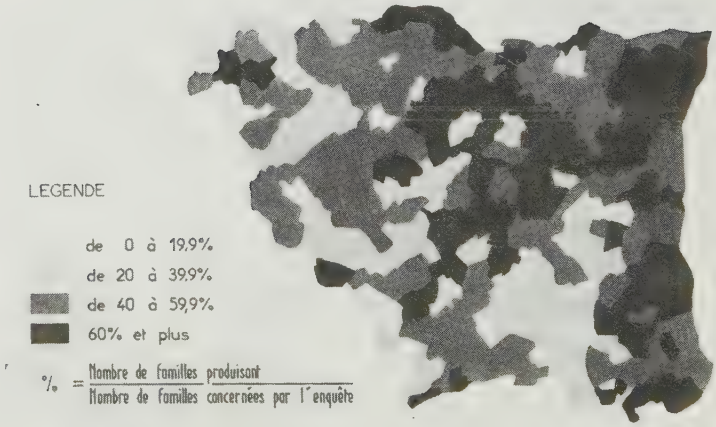


Fig. 29

TOMATE

HORS PRODUCTION LOCALE

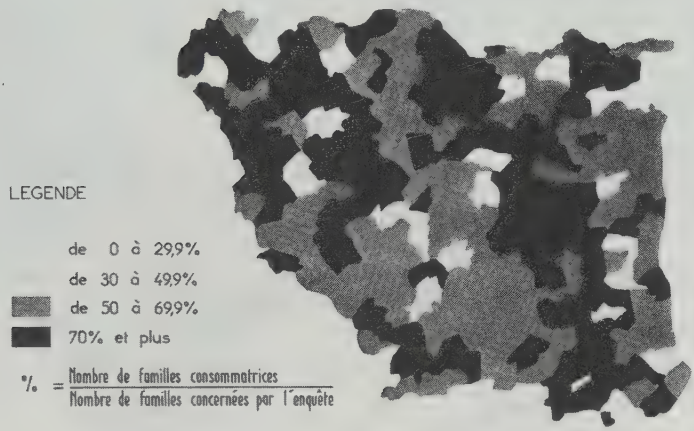


Fig. 26

TOMATE

CONSOMMATION REGULIERE HORS PRODUCTION LOCALE

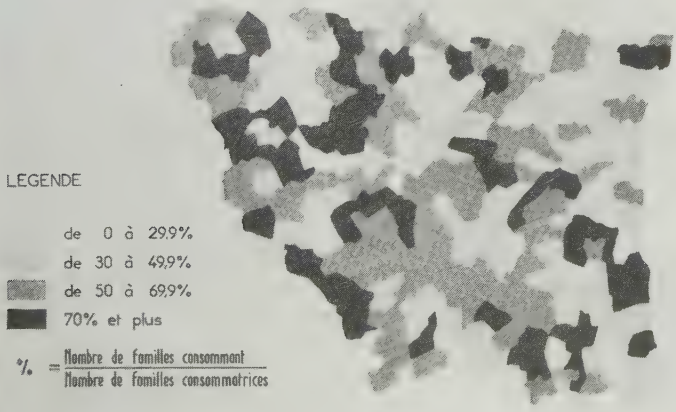


Fig. 27

TOMATE

CONSOMMATION REGULIERE HORS PRODUCTION LOCALE

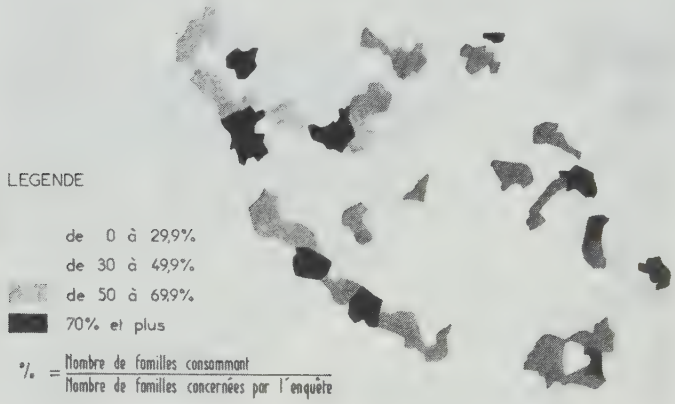


Fig. 28

TOMATE

PRODUCTION LOCALE

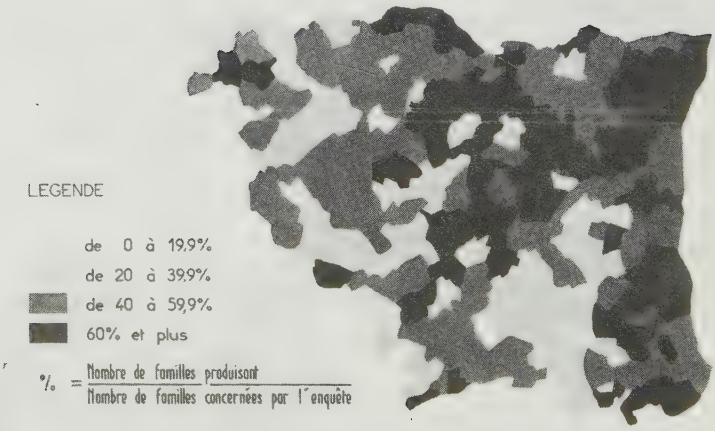


Fig. 29

SAUCE TOMATE

ACHETEE EN BOITES

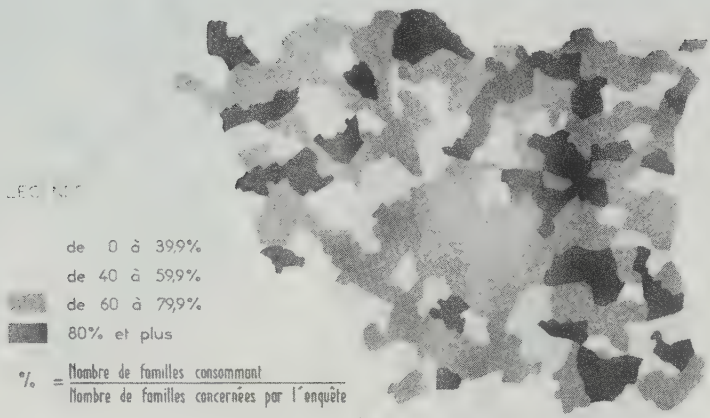


Fig. 30

COURGETTE

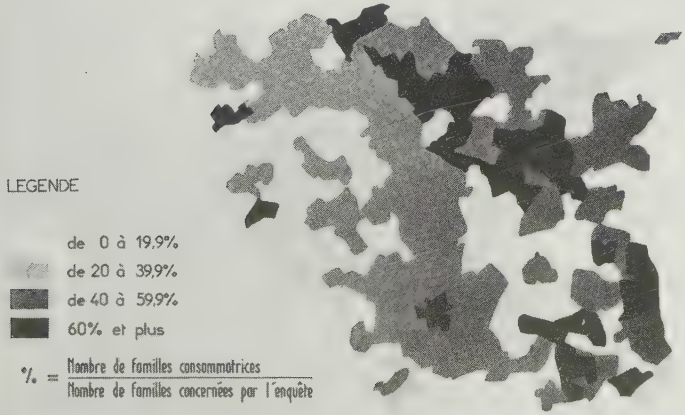


Fig. 31

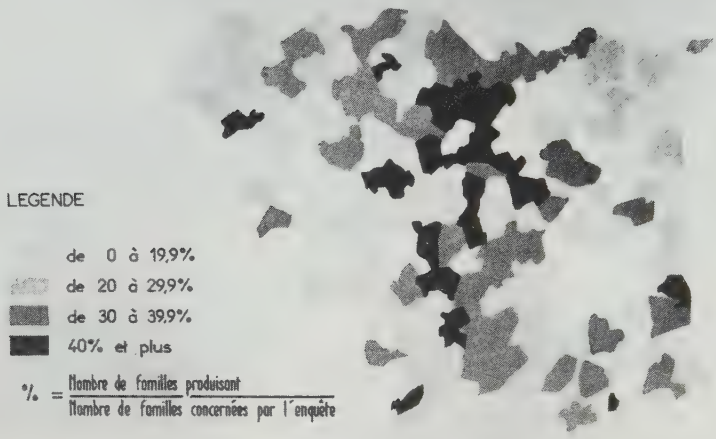


Fig. 32

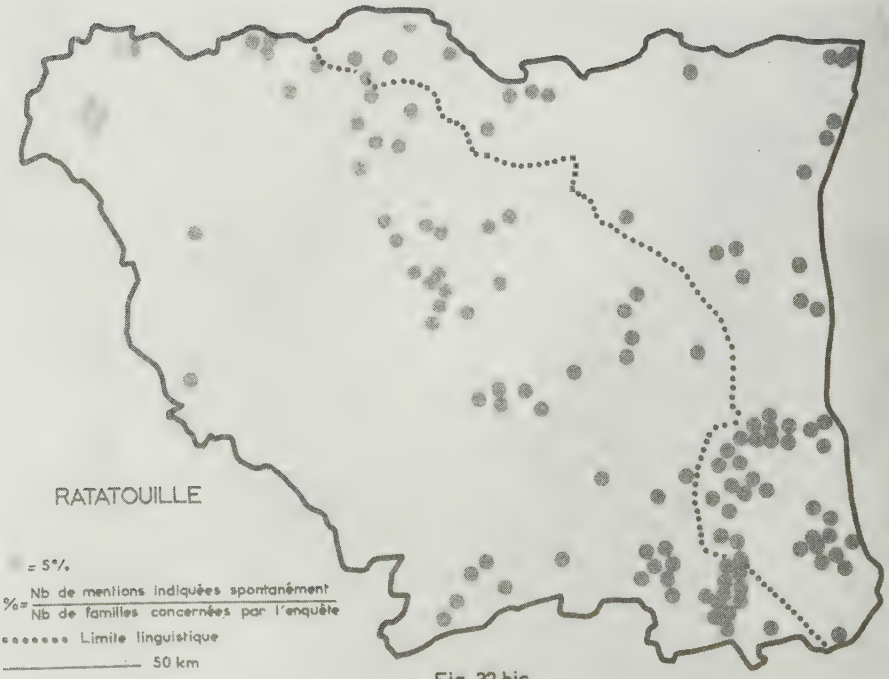


Fig. 32 bis

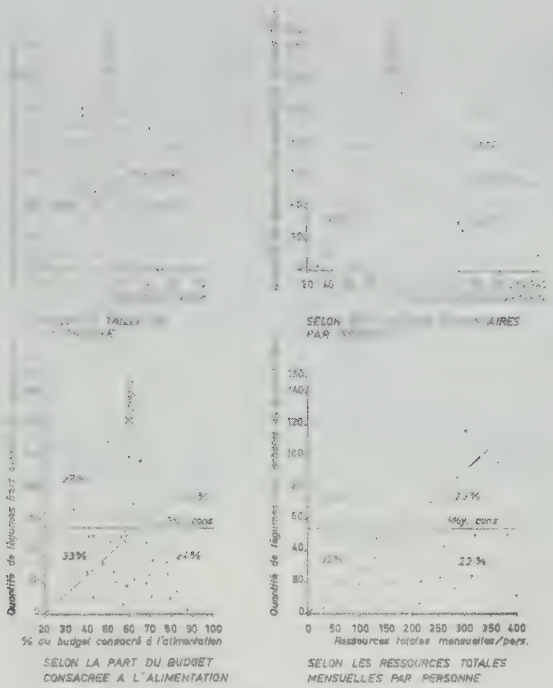


Fig. 32 ter. – QUANTITES DE LEGUMES FRAIS ACHETES PAR PERSONNE SELON CERTAINS CRITERES DE CLASSIFICATION.

(Enquête urbaine de 1936)

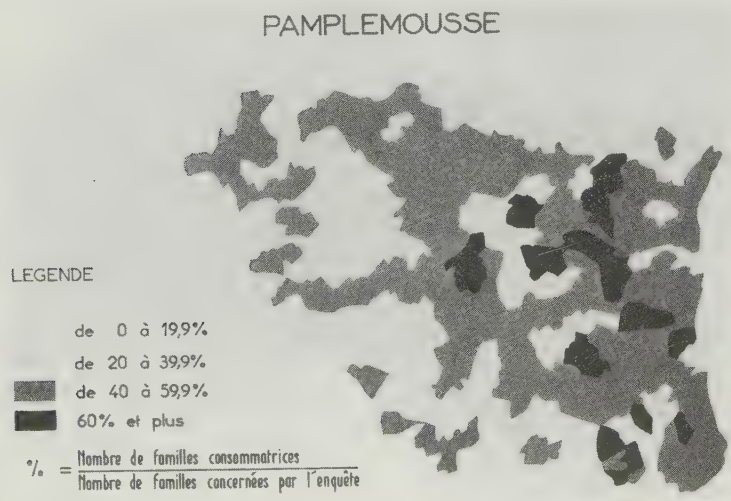


Fig. 33

LARD

PRODUCTION LOCALE

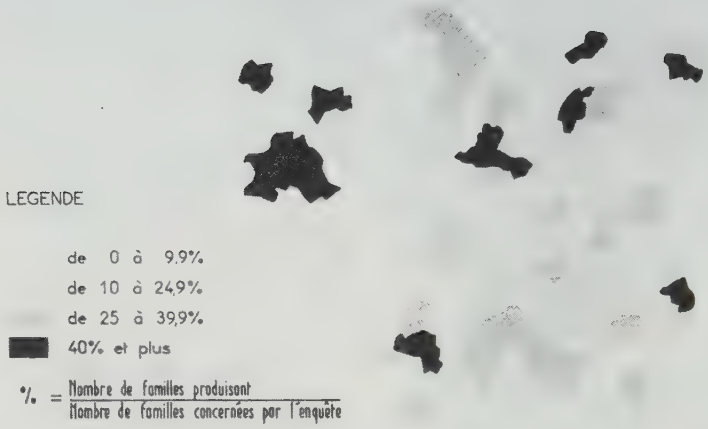


Fig. 34

LAPIN AVEC PATES

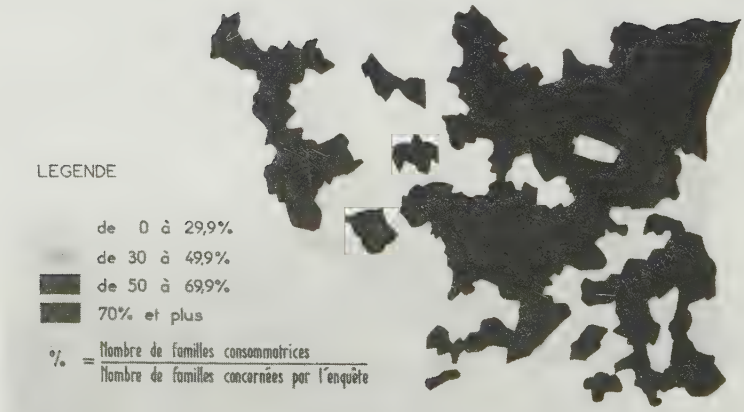


Fig. 35

ROTI DE DINDONNEAU

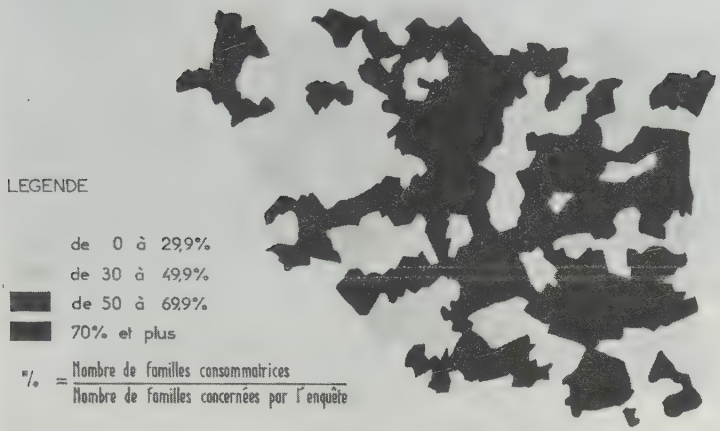


Fig. 36

ROTI DE DINDONNEAU

LE DIMANCHE

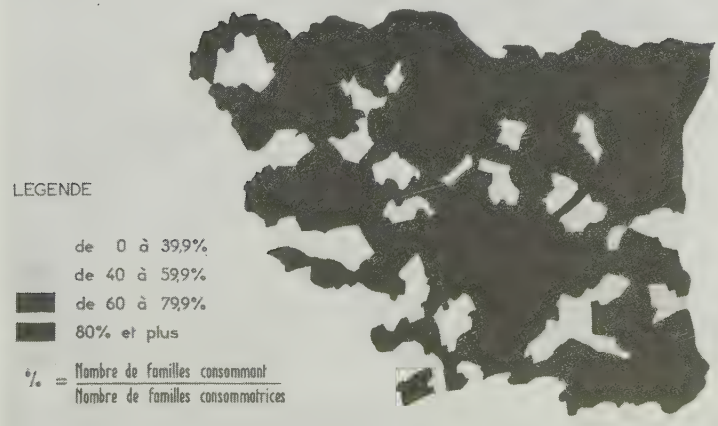


Fig. 37

ROTI DE DINDONNEAU

EN SEMAINE

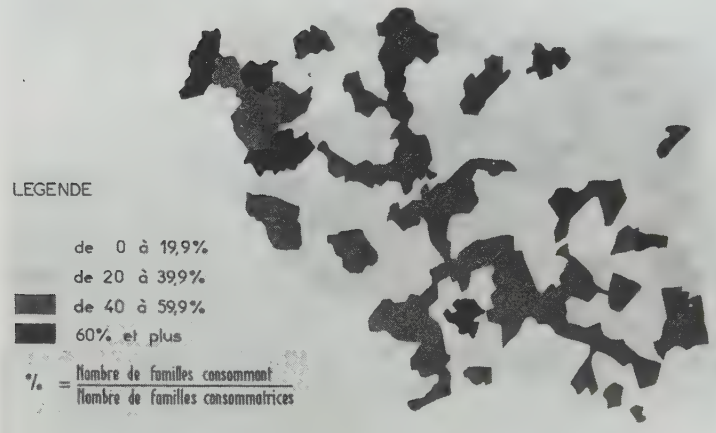


Fig. 38

CONSERVES DE VIANDES

FABRICATION FAMILIALE

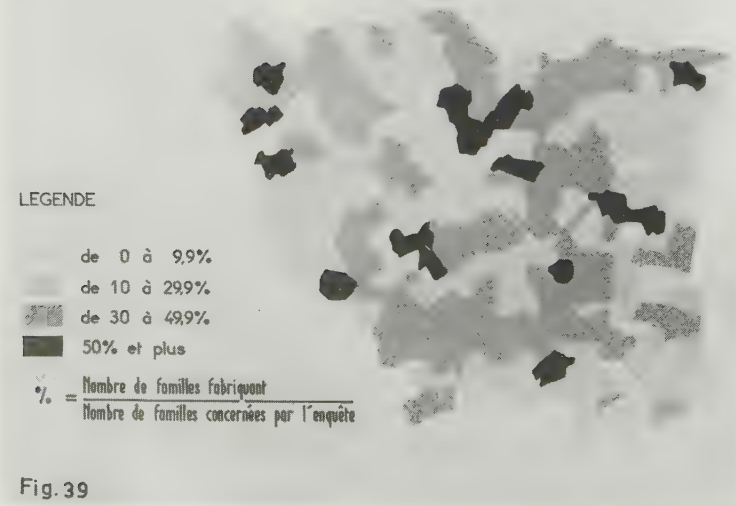


Fig. 39

CAFE AU LAIT

REPAS DU SOIR

Fig. 40

POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS

AVEC LAIT

Fig. 41

POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS
AVEC FROMAGE BLANC

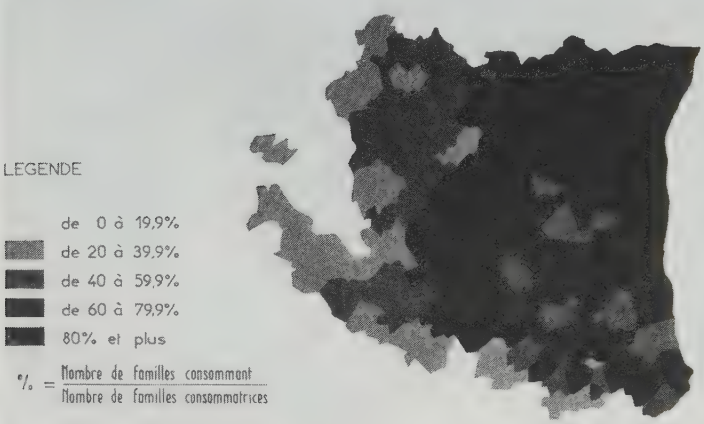


Fig. 42

CANCOILLOTTE

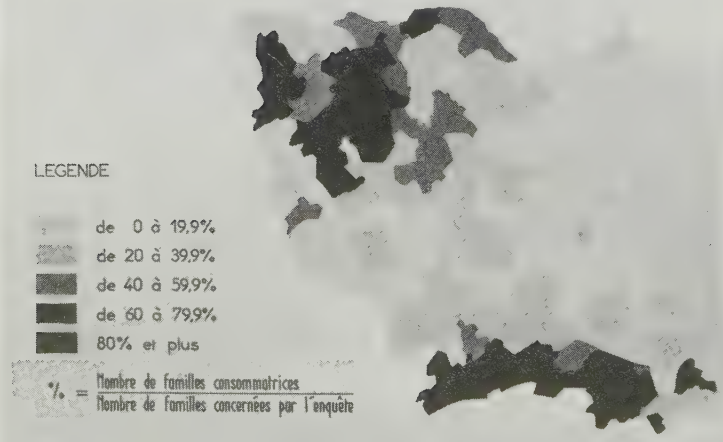


Fig. 43

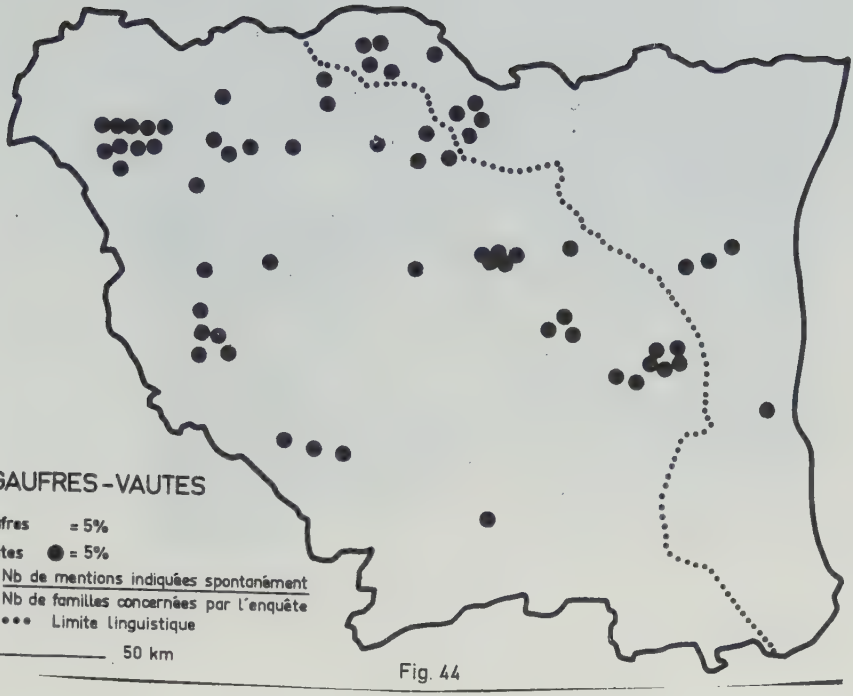

GAUFRES-VAUTES
Gaufres = 5%
Vautes = 5%
%= Nb de mentions indiquées spontanément / Nb de familles concernées par l'enquête
Limite linguistique
50 km

Fig. 44

QUENELLES
= 5%
%= Nb de mentions indiquées spontanément / Nb de familles concernées par l'enquête
Limite linguistique
50 km

Fig. 47

KUGELHOPF

FABRICATION FAMILIALE

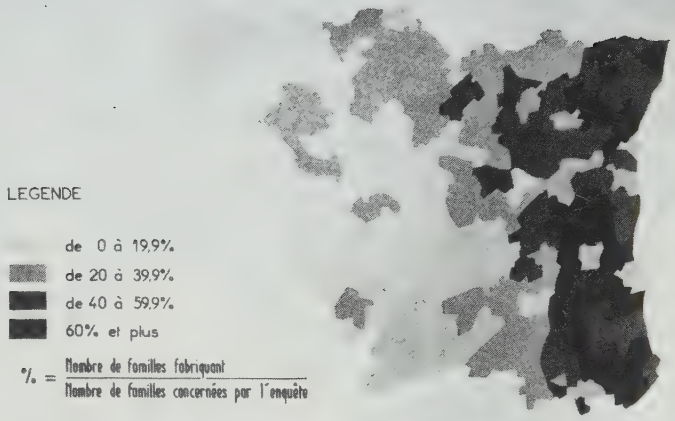


Fig. 45

BABA

FABRICATION FAMILIALE

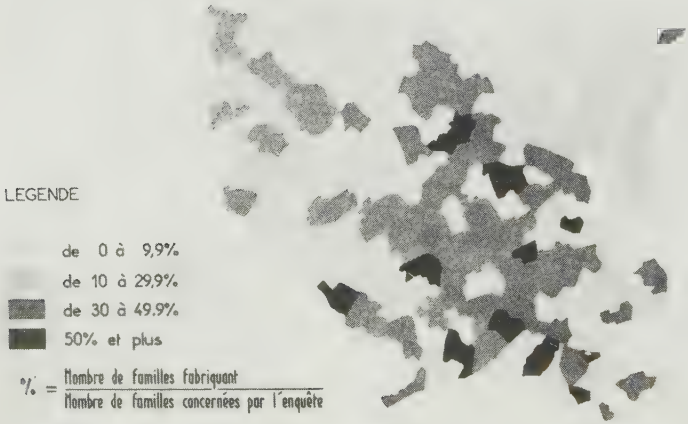


Fig. 46

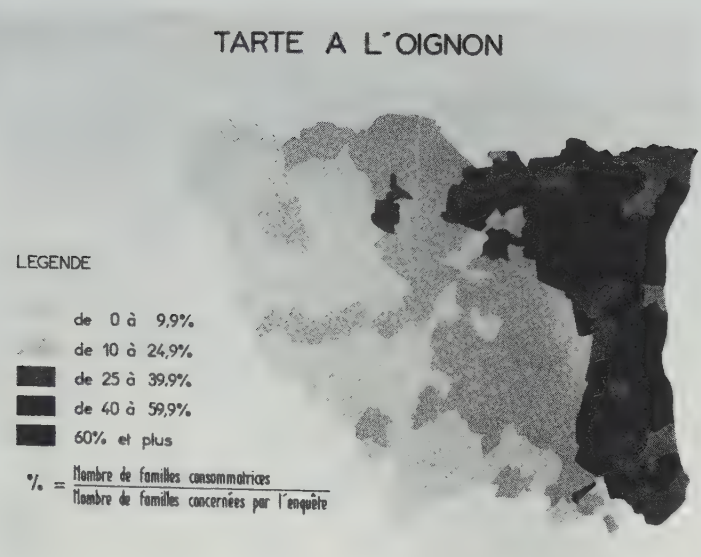

TARTE A L'OIGNON
LEGENDE
de 0 à 9,9%
de 10 à 24,9%
de 25 à 39,9%
de 40 à 59,9%
60% et plus
% = Nombre de familles consommatrices / Nombre de familles concernées par l'enquête

Fig. 49

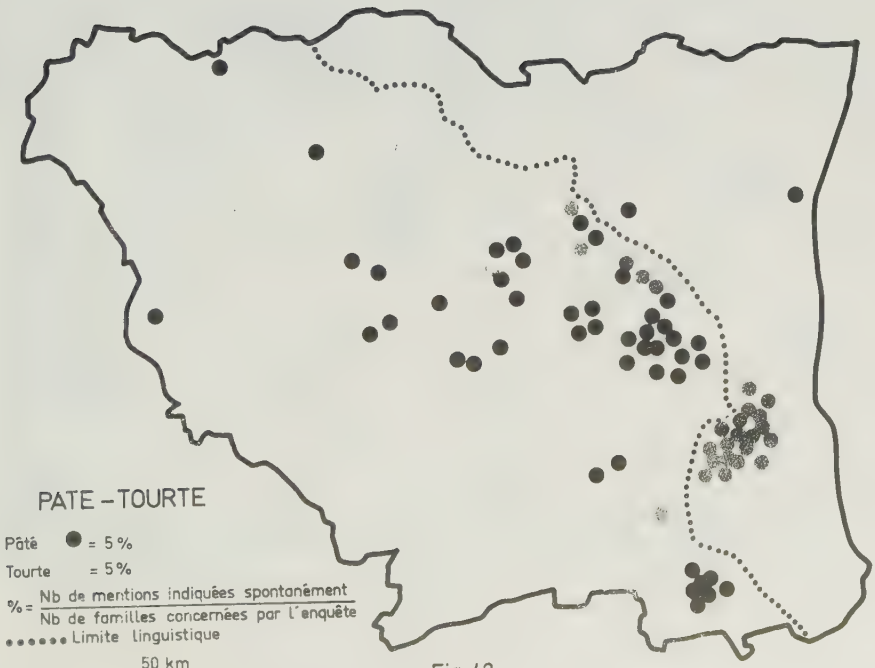

PATE - TOURTE
Pâté = 5 %
Tourte = 5 %
% = Nb de mentions indiquées spontanément / Nb de familles concernées par l'enquête
Limite linguistique
50 km

Fig. 48

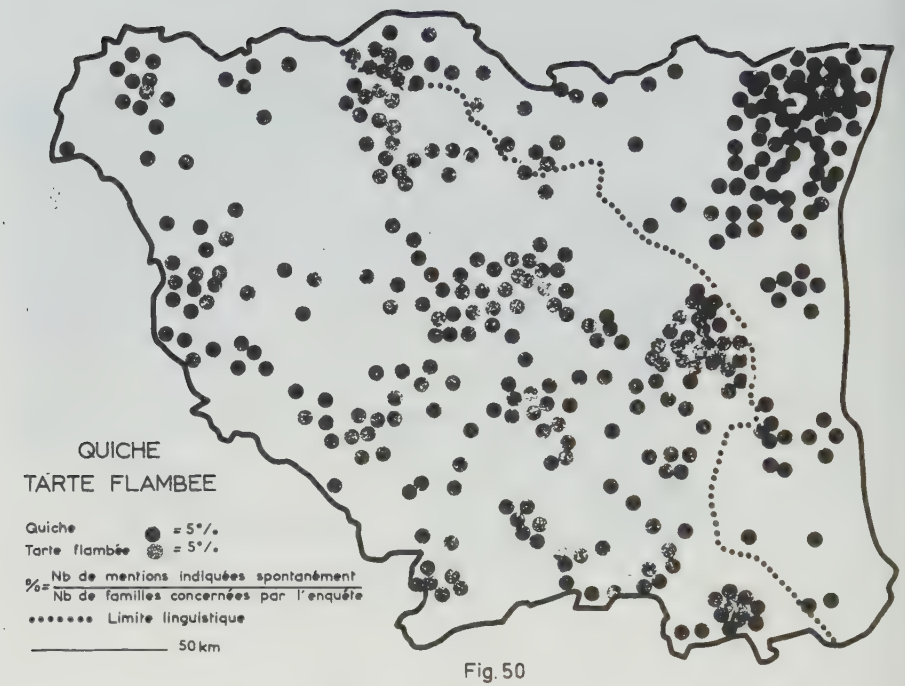

QUICHE
TARTE FLAMBEE
Quiche = 5%
Tarte flambée = 5%
%= Nb de mentions indiquées spontanément / Nb de familles concernées par l'enquête
Limite linguistique
50 km

Fig. 50

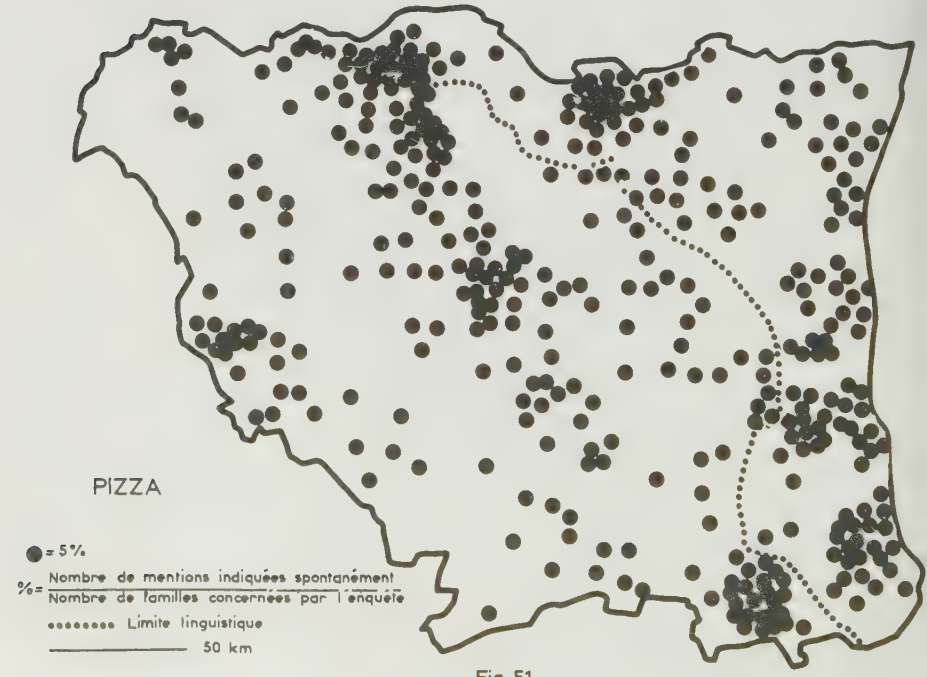

PIZZA
= 5%
%= Nombre de mentions indiquées spontanément / Nombre de familles concernées par l'enquête
Limite linguistique
50 km

Fig. 51

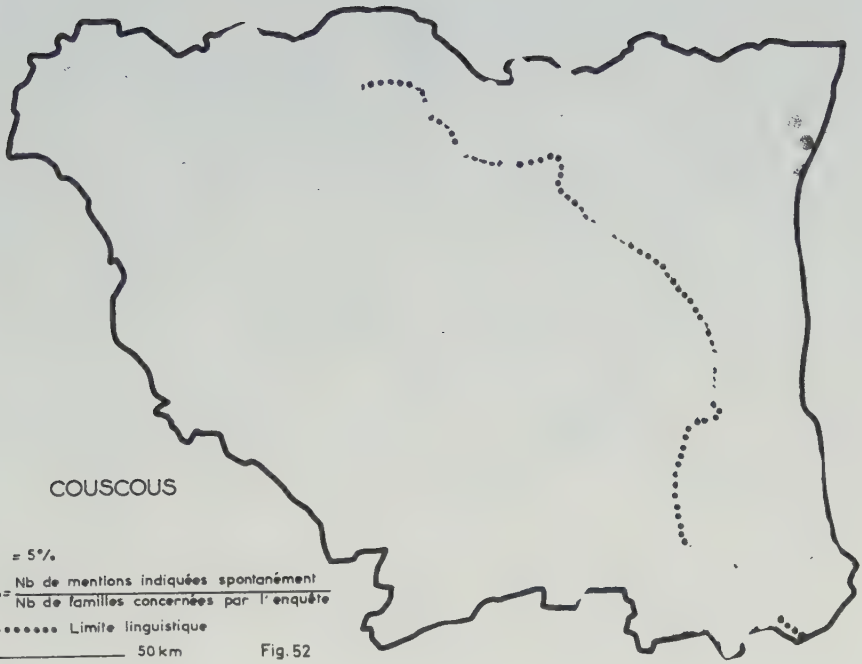

COUSCOUS
= 5%
%= Nb de mentions indiquées spontanément / Nb de familles concernées par l'enquête
Limite linguistique
50 km

Fig. 52

PATES – POLENTA
Pâtes = 5%
Polenta = 5%
%= Nb de mentions indiquées spontanément / Nb de familles concernées par l'enquête
Limite linguistique
50 km

Fig. 53

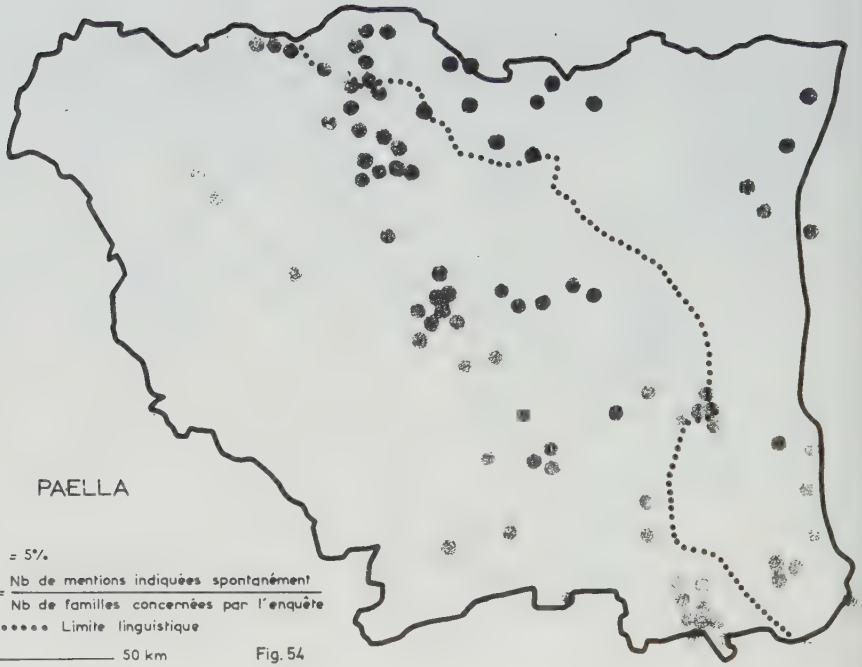

PAELLA
= 5%
% = Nb de mentions indiquées spontanément / Nb de familles concernées par l'enquête
Limite linguistique
50 km

Fig. 54

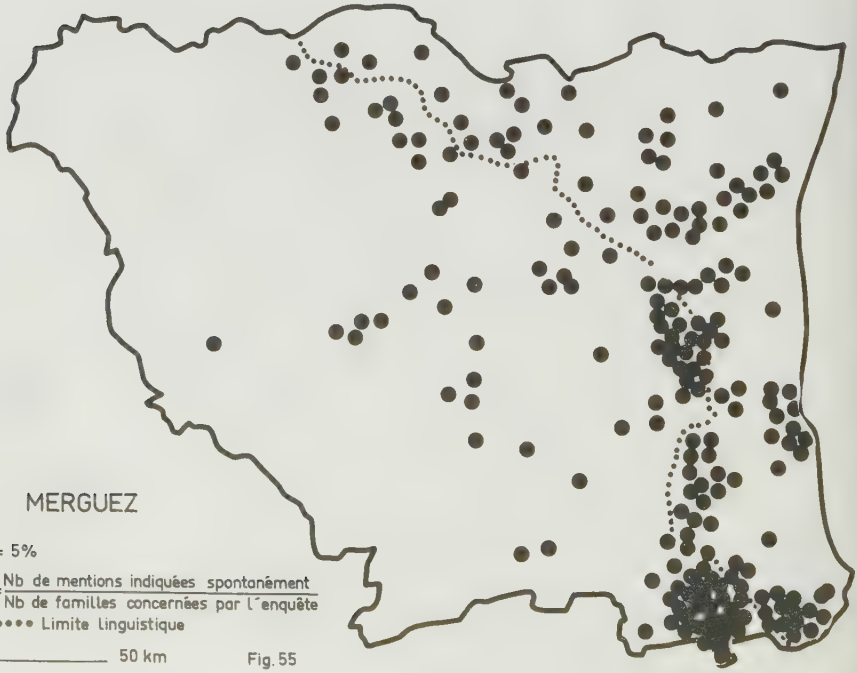

MERGUEZ
= 5%
% = Nb de mentions indiquées spontanément / Nb de familles concernées par l'enquête
Limite linguistique
50 km

Fig. 55

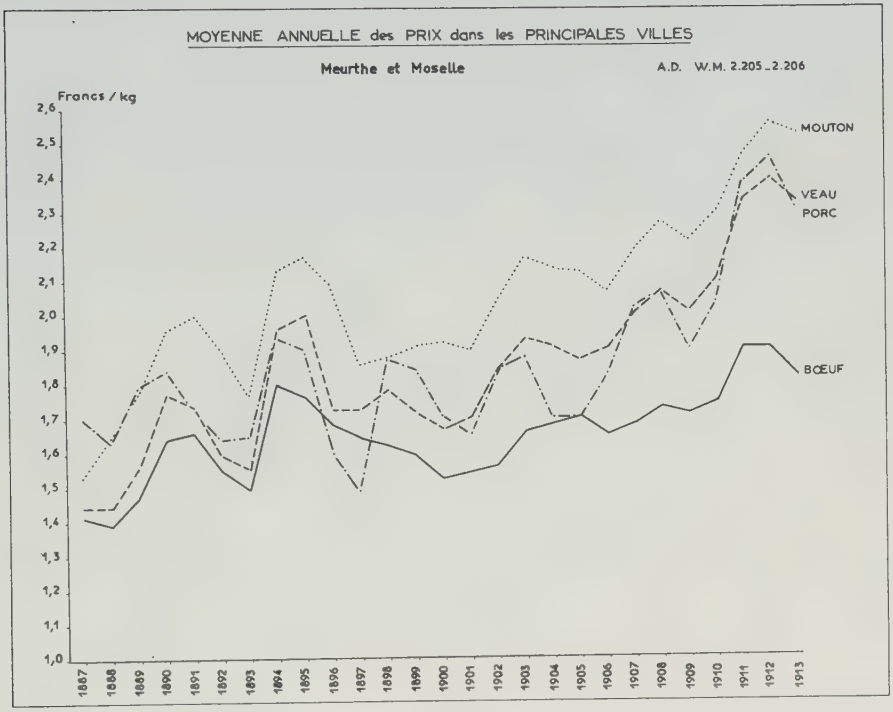

MOYENNE ANNUELLE des PRIX dans les PRINCIPALES VILLES
Meurthe et Moselle
A.D. W.M. 2.205_2.206
Francs / kg
2,6
2,5
2,4
2,3
2,2
2,1
2,0
1,9
1,8
1,7
1,6
1,5
1,4
1,3
1,2
1,1
1,0
MOUTON
VEAU
PORC
BŒUF
1887
1888
1889
1890
1891
1892
1893
1894
1895
1896
1897
1898
1899
1900
1901
1902
1903
1904
1905
1906
1907
1908
1909
1910
1911
1912
1913

Fig. 56

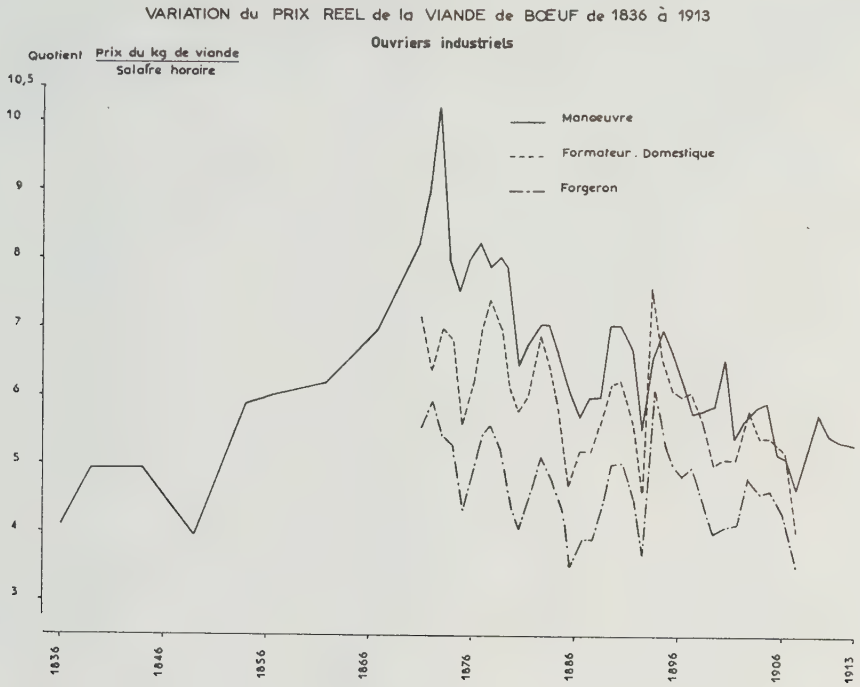

VARIATION du PRIX REEL de la VIANDE de BŒUF de 1836 à 1913
Ouvriers industriels
Quotient Prix du kg de viande / Salaire horaire
10,5
10
9
8
7
6
5
4
3
Manoeuvre
Formateur. Domestique
Forgeron
1836
1846
1856
1866
1876
1886
1896
1906
1913

Fig. 57

VARIATION du PRIX REEL des VIANDES de 1925 à 1937

Manoeuvre de Nancy

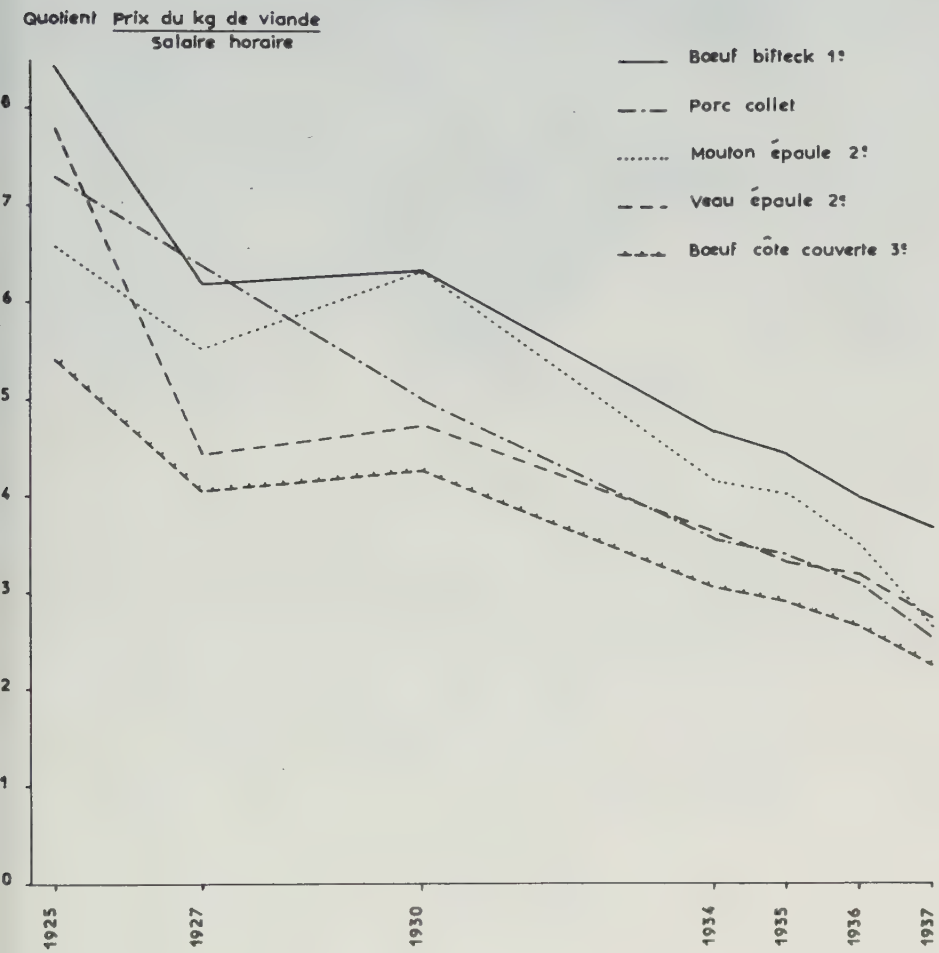


Fig. 58

POPULATION ACTIVE AGRICOLE AU RECENSEMENT DE 1968

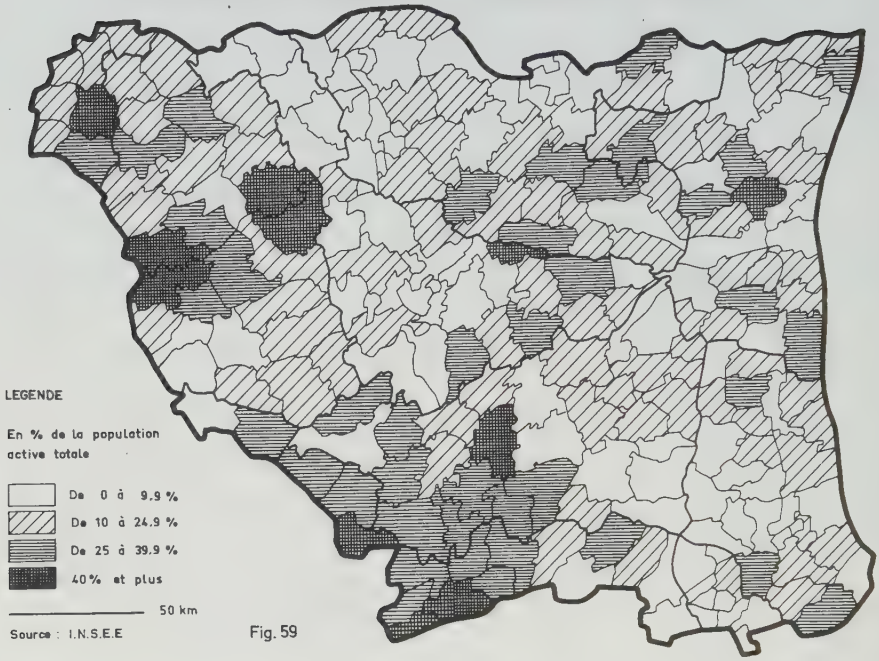


Fig. 59

CONGELATEURS COLLECTIFS

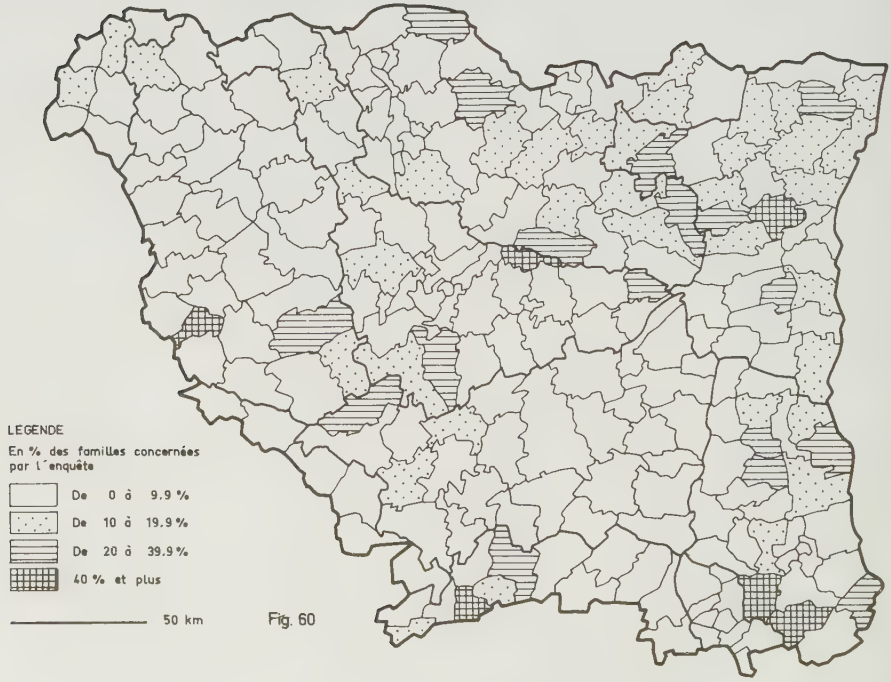


Fig. 60

VARIATION du PRIX REEL des VIANDES de 1925 à 1937

Manoeuvre de Nancy

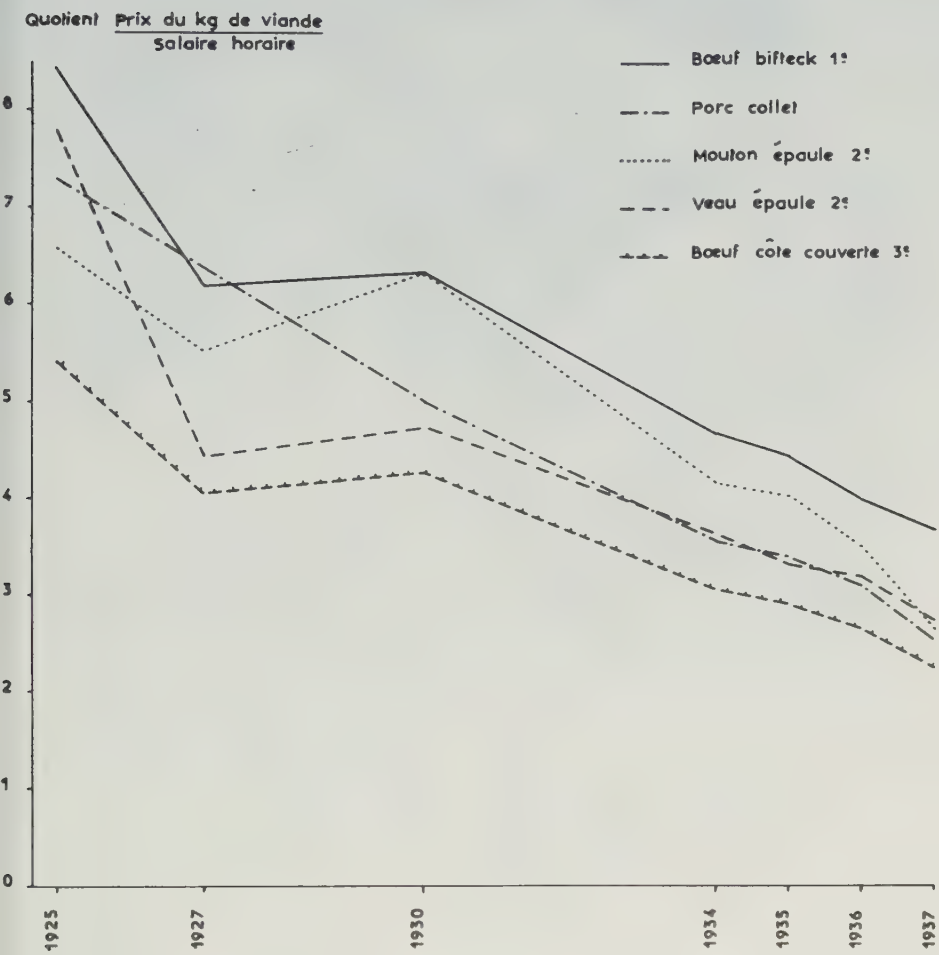


Fig. 58

POPULATION ACTIVE AGRICOLE AU RECENSEMENT DE 1968

LEGENDE

En % de la population active totale

De 0 à 9,9 %

De 10 à 24,9 %

De 25 à 39,9 %

40 % et plus

50 km

Source : I.N.S.E.E

Fig. 59

CONGELATEURS COLLECTIFS

LEGENDE

En % des familles concernées par l'enquête

De 0 à 9,9 %

De 10 à 19,9 %

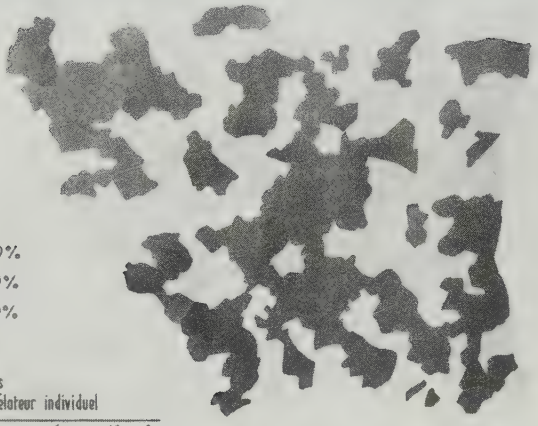
De 20 à 39,9 %

40 % et plus

50 km

Fig. 60

CONGELATEURS INDIVIDUELS



LEGENDE

de 0 à 19,9%

de 20 à 39,9%

de 40 à 59,9%

60% et plus

$$\% = \frac{\text{Nombre de familles possédant un congélateur individuel}}{\text{Nombre de familles concernées par l'enquête}}$$

Fig. 61

FONDUES

= 5%

% = Nb de mentions indiquées spontanément / Nb de familles concernées par l'enquête

Limite linguistique

50 km

Fig. 62

SUPERMARCHES ET HYPERMARCHES
au 1_1_1972

Longwy
Lexy
Villerupt
Thionville
Yutz
Longuyon
Mayange
Creutzwald
Forbach
Freyming
Sarreguemines
Bitche
Wissembourg
Philippsbourg
Niederbronn
Annéville
Hayendange
Jœuf
Talange
St Avold
Farebersviller
Vouziers
Rombas
Bischwiller
Haguenau
Jarny
METZ
Ars-s-M
Verdun
Saverne
Pholsbourg
Pagny s M
Dieuze
Sarrebourg
STRASBOURG
Wasselonne
Blenod
Molsheim
Frouard
Obernai
Schirmeck
NANCY
Luneville
Commercy
Blainville
BAR-le-DUC
Neuves Maisons
Ligny
Bayon
Selestat
Rambervillers
St Dié
St Dizier
Le Bonhomme
COLMAR
EPINAL
Neufchateau
Vittel
Gérardmer
Cernay
Thann
Mulhouse
Huningue
Ussevil
BELFORT
Lure
Héricourt
Delle
Beaucourt

SUPERMARCHES
- De 400 à 999 m2
- De 1.000 à 2.499 m2

HYPERMARCHES
- De 2.500 à 4.999 m2
- 5.000 m2 et plus

50 km

Fig. 63

REPARTITION EN POURCENTAGES DE LA CLIENTELE DES GRANDES SURFACES

Villes	Points de vente	Zone urbaine	Zone de chalandise proche	Zone de chalandise éloignée
Nancy	Carrefour	23 %	53 %	7 %
Epinal	Mammouth	59 %	17 %	
»	Rond-Point Coop	49 %	23 %	6 % - 4 % - 5 %
St-Avold	Record	23 %	70 %	7 %
Mondelange	Radar	40 %	31 %	22 %
Thionville	Geric	43 %	29 %	7 % - 10 % - 6 %
Longwy	Rond-Point Coop	50 %	23 %	20 %
Zone de chalandise pour trois Supermarchés				
Verdun		59 %	41 %	
Baccarat		53 %	47 %	
Lunéville		97 %		

Fig. 64 _ LES ZONES DE CHALANDISE DES GRANDES SURFACES EN LORRAINE _ D'après Micheline Pottier (1973)

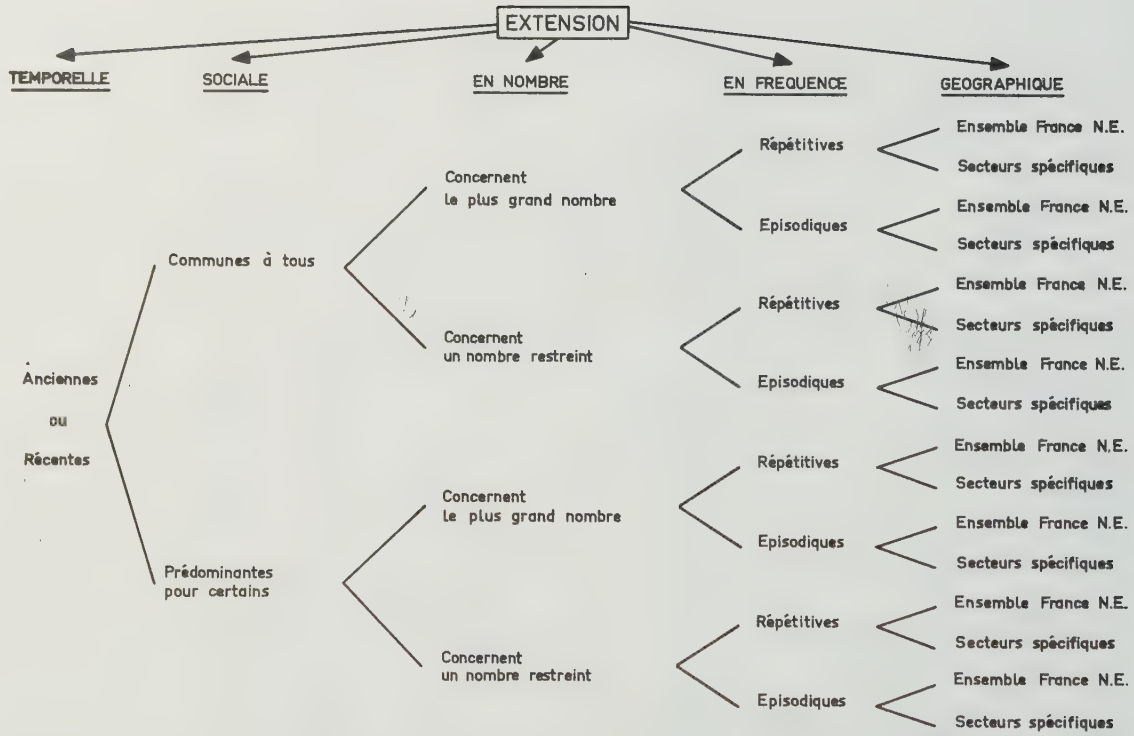


Fig. 65 _ SCHEMA GENERAL DE CLASSIFICATION DES CONSOMMATIONS ALIMENTAIRES

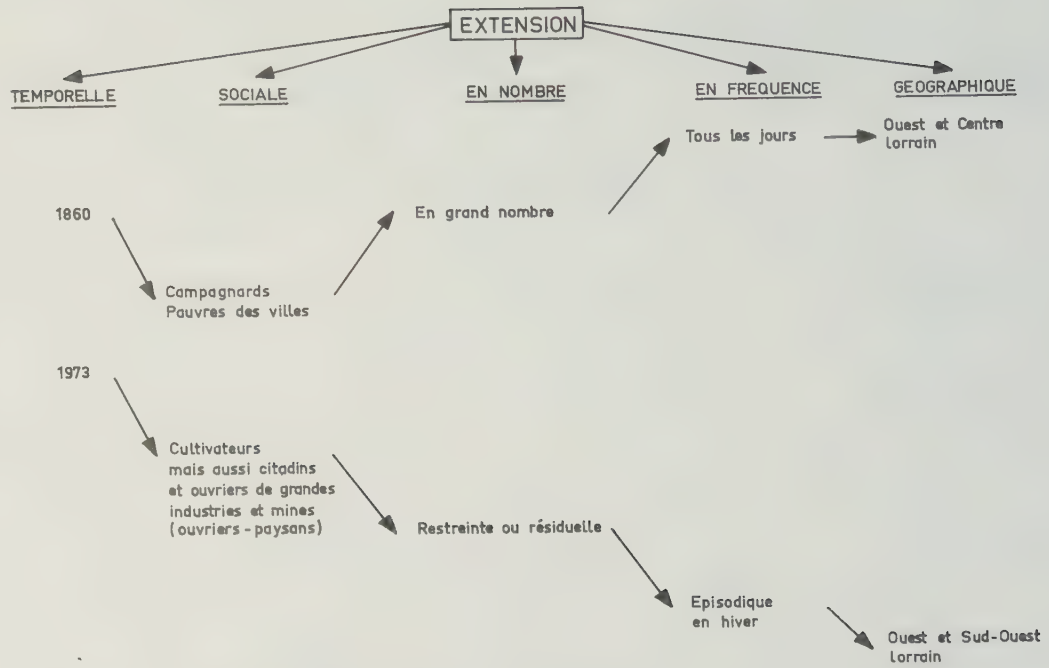


Fig.66_ PROFIL DE L'HABITUDE DE CONSOMMATION DE LA SOUPE AU LARD

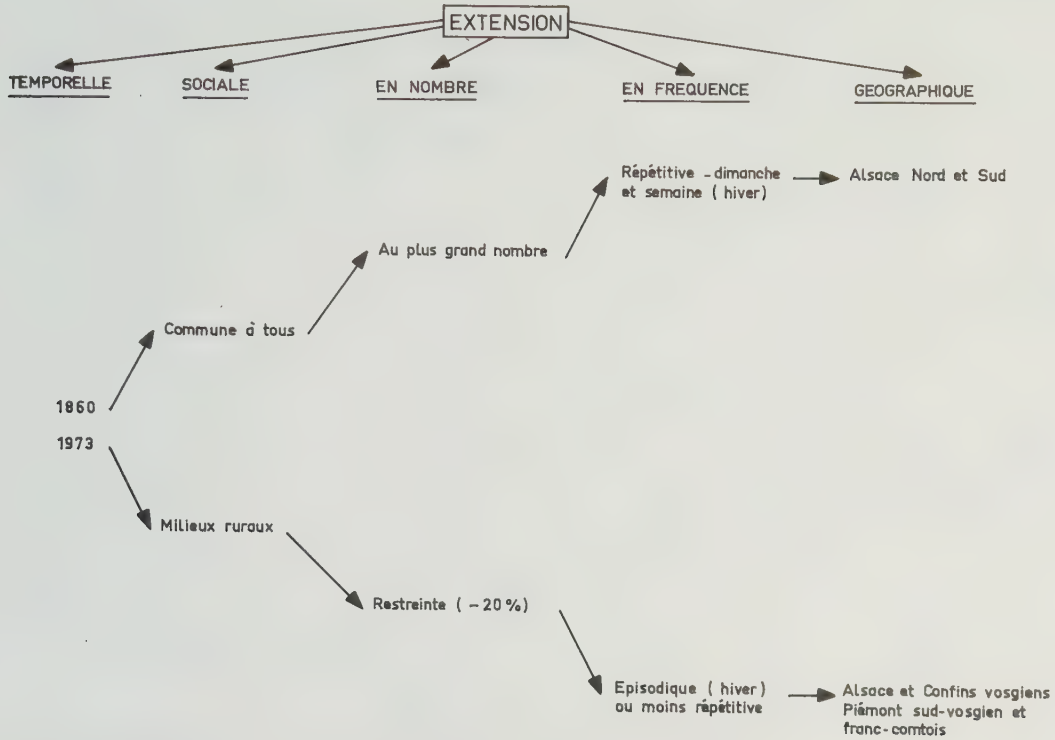


Fig. 67 _ PROFIL DE L'HABITUDE DE CONSOMMATION DE LA NAVELINE

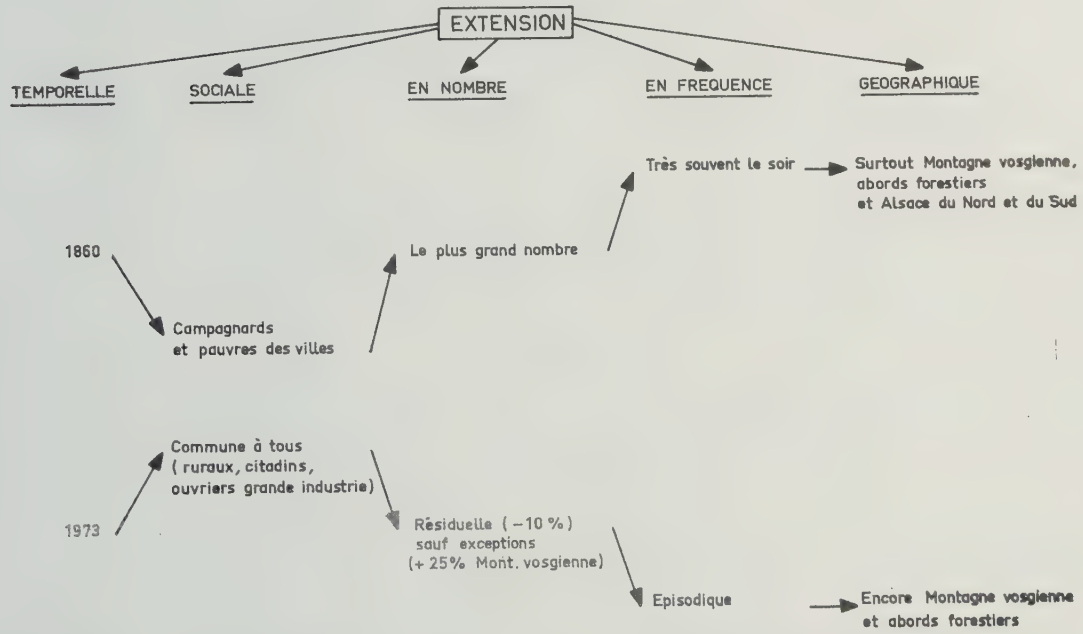


Fig.68 – PROFIL DE L'HABITUDE DE CONSOMMATION DES POMMES DE TERRE (cuites en robe des champs ou à l'eau) ASSOCIEES AU LAIT

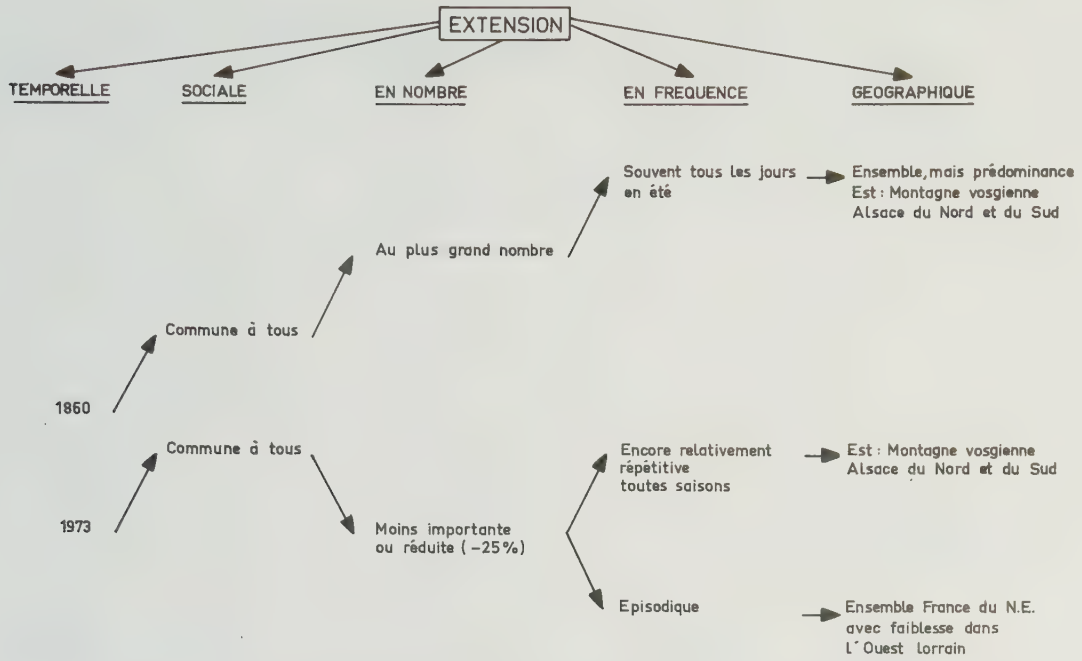


Fig.69 _ PROFIL DE L'HABITUDE DE CONSOMMATION DES POMMES DE TERRE (cuites en robe des champs ou à l'eau) ASSOCIEES AU FROMAGE BLANC

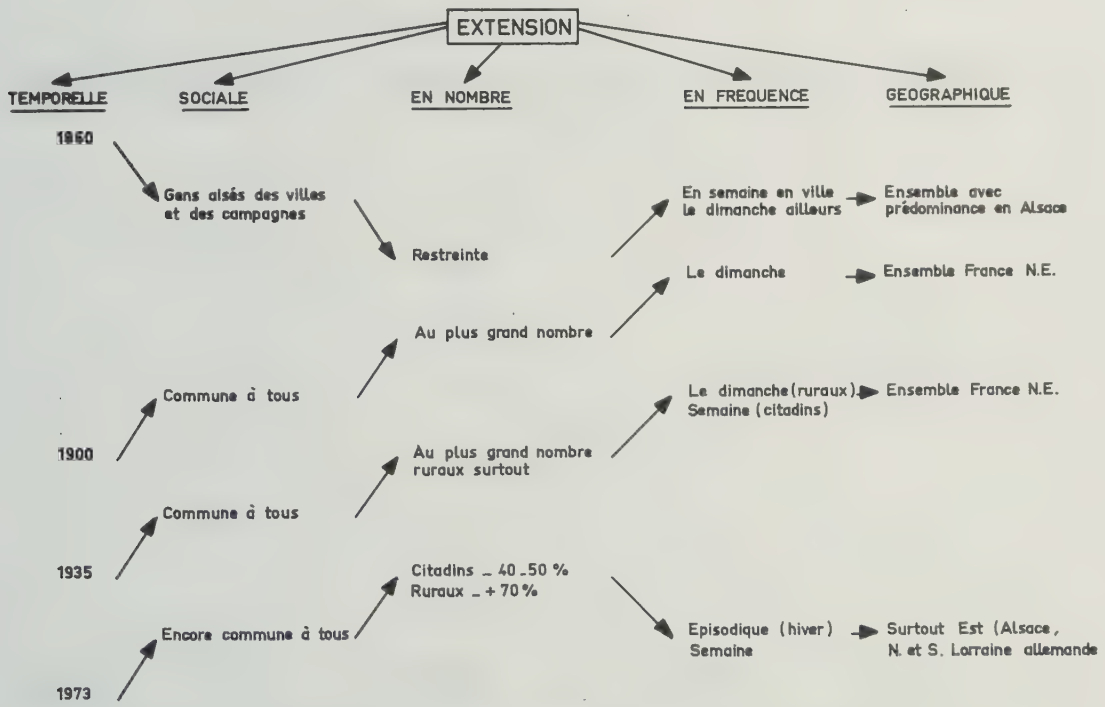


Fig.70 _ PROFIL DE L'HABITUDE DE CONSOMMATION DE LA SOUPE AU BŒUF.

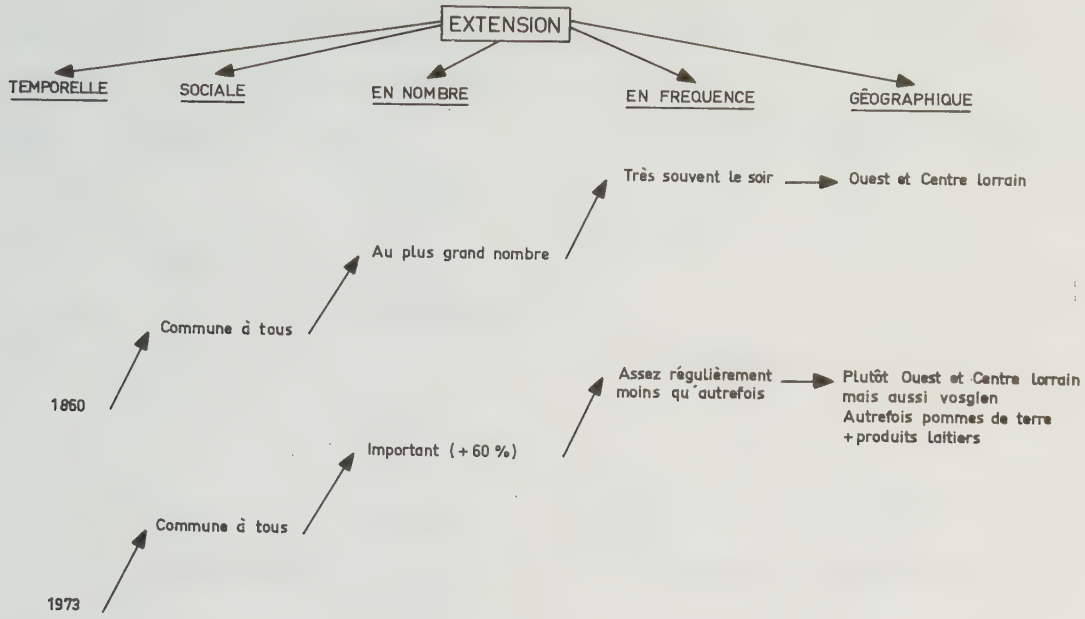


Fig.71 _ PROFIL DE L'HABITUDE DE CONSOMMATION DES POMMES DE TERRE A L'ETOUFFEE

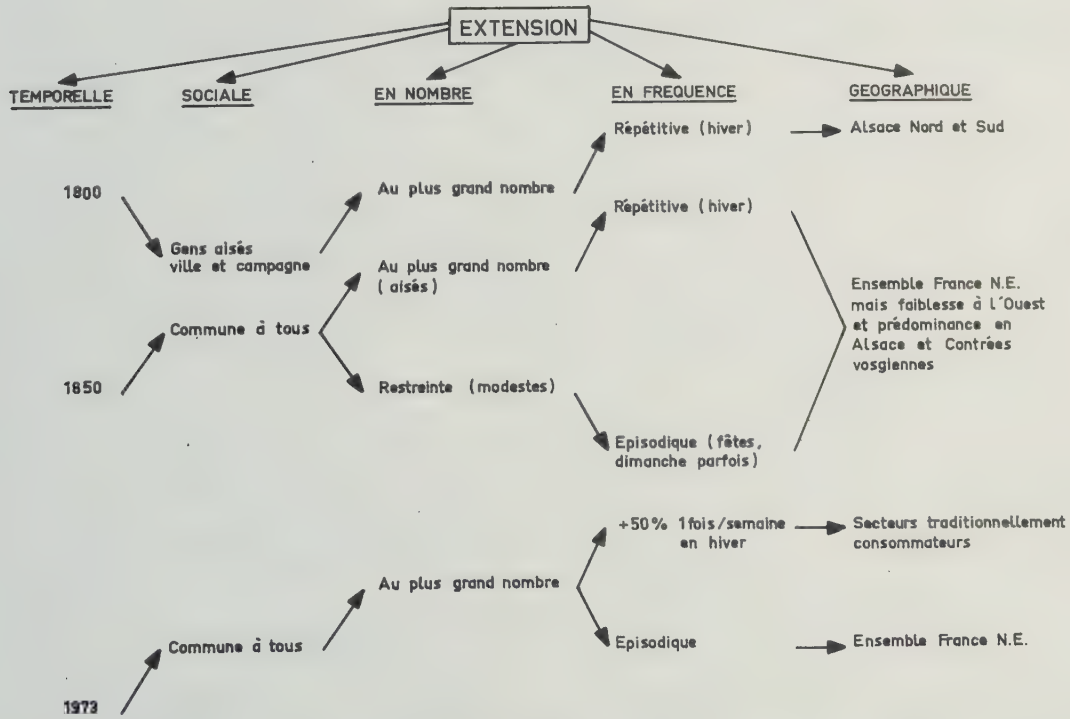


Fig. 72 _ PROFIL DE L'HABITUDE DE CONSOMMATION DE LA CHOUCROUTE GARNIE

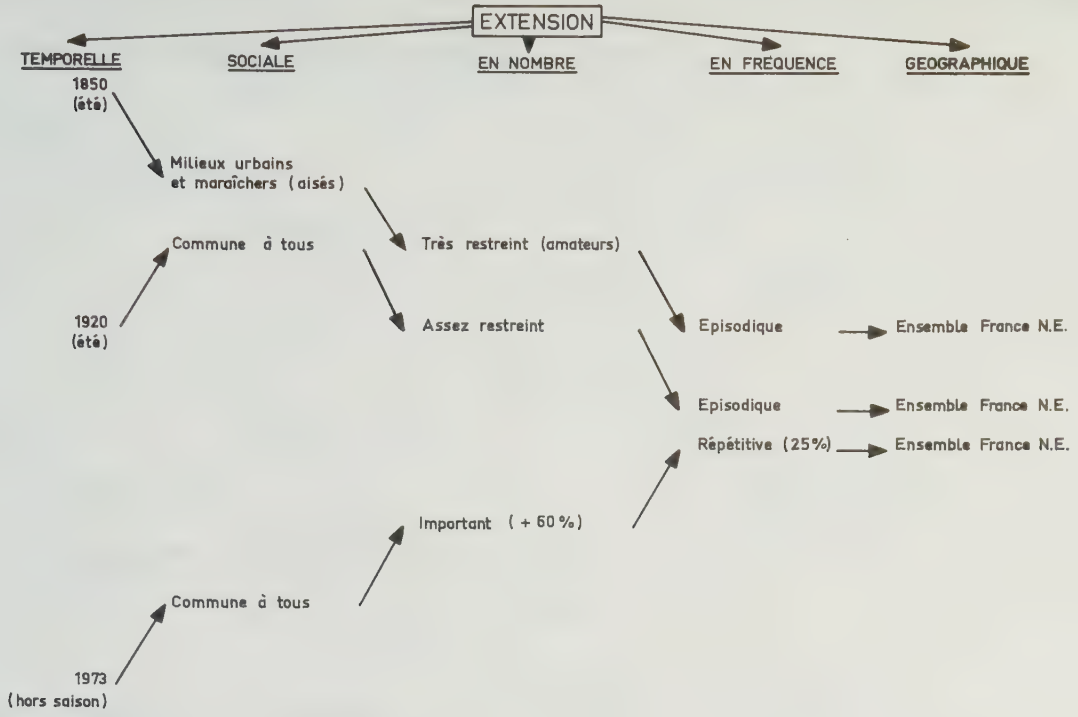


Fig.73_ PROFIL DE L'HABITUDE DE CONSOMMATION DE LA TOMATE.

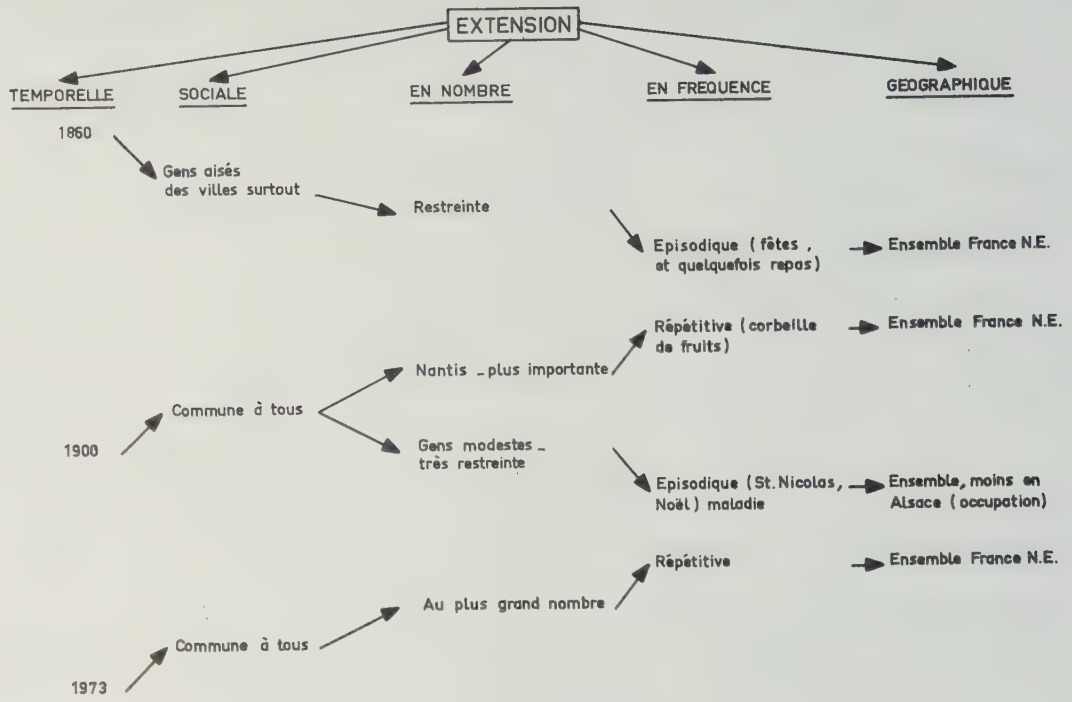


Fig.74 _ PROFIL DE L'HABITUDE DE CONSOMMATION DES ORANGES

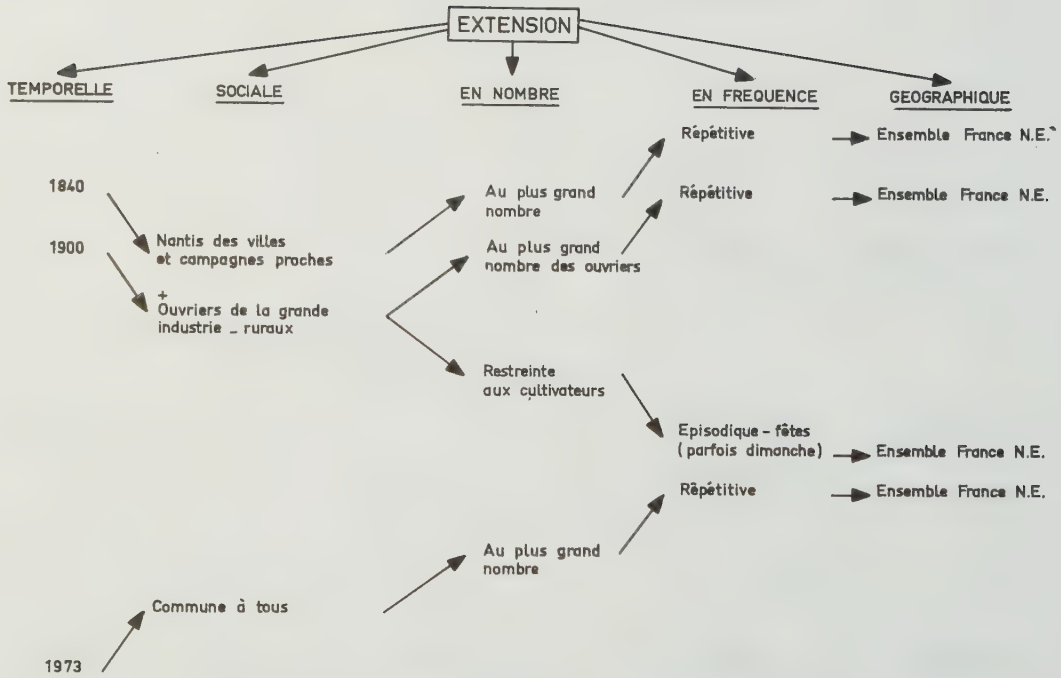


Fig. 75 _ PROFIL DE L'HABITUDE DE CONSOMMATION DE LA VIANDE DE BOUCHERIE.

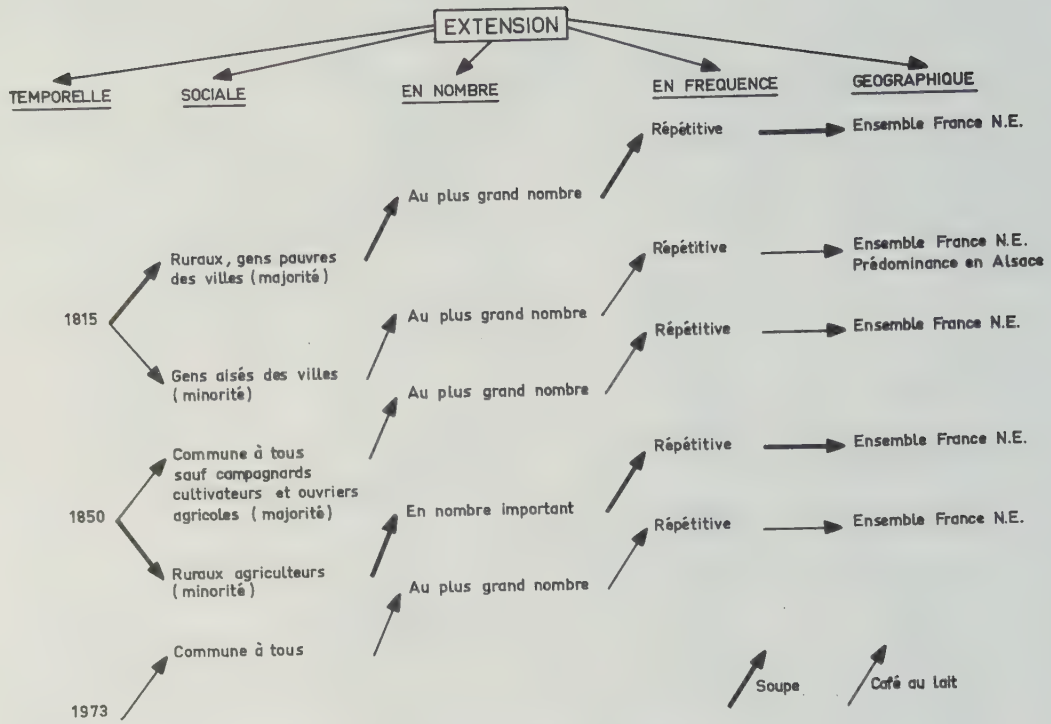


Fig. 76 _ PROFIL D´HABITUDES DE CONSOMMATIONS AU PETIT DEJEUNER

LOCALISATION D'HABITUDES TYPIQUEMENT LORRAINES

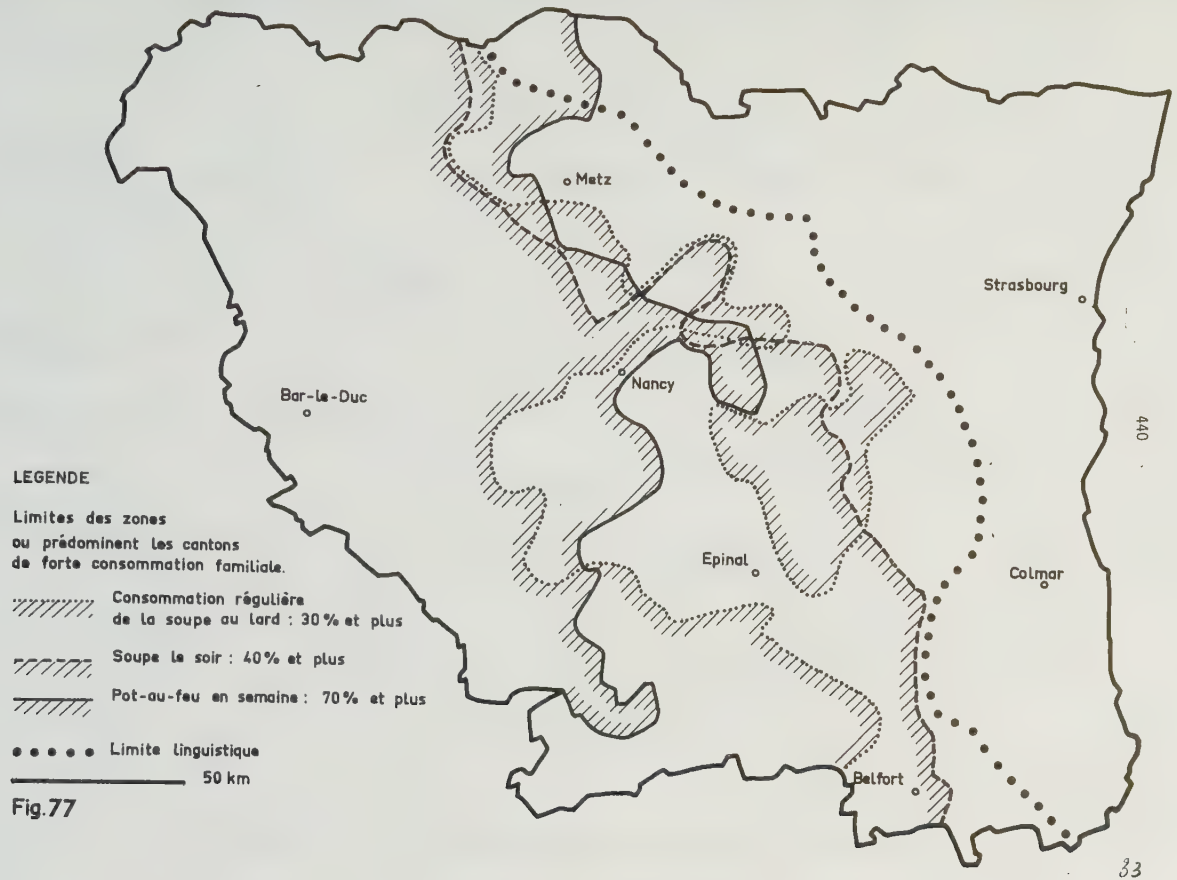


Fig.77

INFLUENCES ALSACIENNES DANS LA FRANCE DU NORD-EST

Fig. 78

INFLUENCES ALSACIENNES SPECIFIQUES A LA FRANCHE-COMTE

Fig.79

INFLUENCES ALSACIENNES DANS LA FRANCE DU NORD-EST

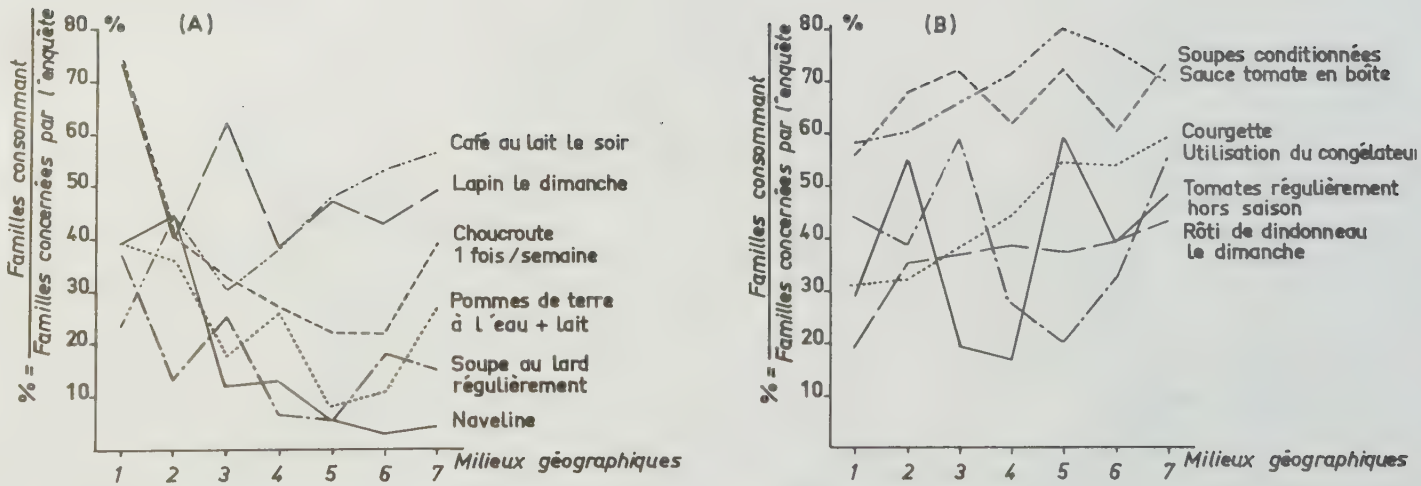
Fig. 78

INFLUENCES ALSACIENNES SPECIFIQUES A LA FRANCHE-COMTE

Fig.79

ZONES PRINCIPALES DE MAINTIEN D'HABITUDES ANCIENNES

Fig.80



1 _ Vosges comtoises (+60% d'agricoles)
2 _ Vosges comtoises (–20% d'agricoles)
3 _ Milieu rural franc-comtois (+60% d'agricoles)
4 _ Milieu urbain franc-comtois
5 _ Belfort
6 _ Pays-Haut _ Fer + Sidérurgie
7 _ Pays minier mosellan

Fig. 81 _ PROPORTION DE FAMILLES CONSOMMANT DES ALIMENTS ANCIENS (A) ET DES ALIMENTS PLUS RECEMMENT INTRODUITS ET UTILISANT DES CONGELATEURS (B) DANS LES VOSGES COMTOISES ET AUTRES MILIEUX GEOGRAPHIQUES

SIMILITUDES OUEST-EST

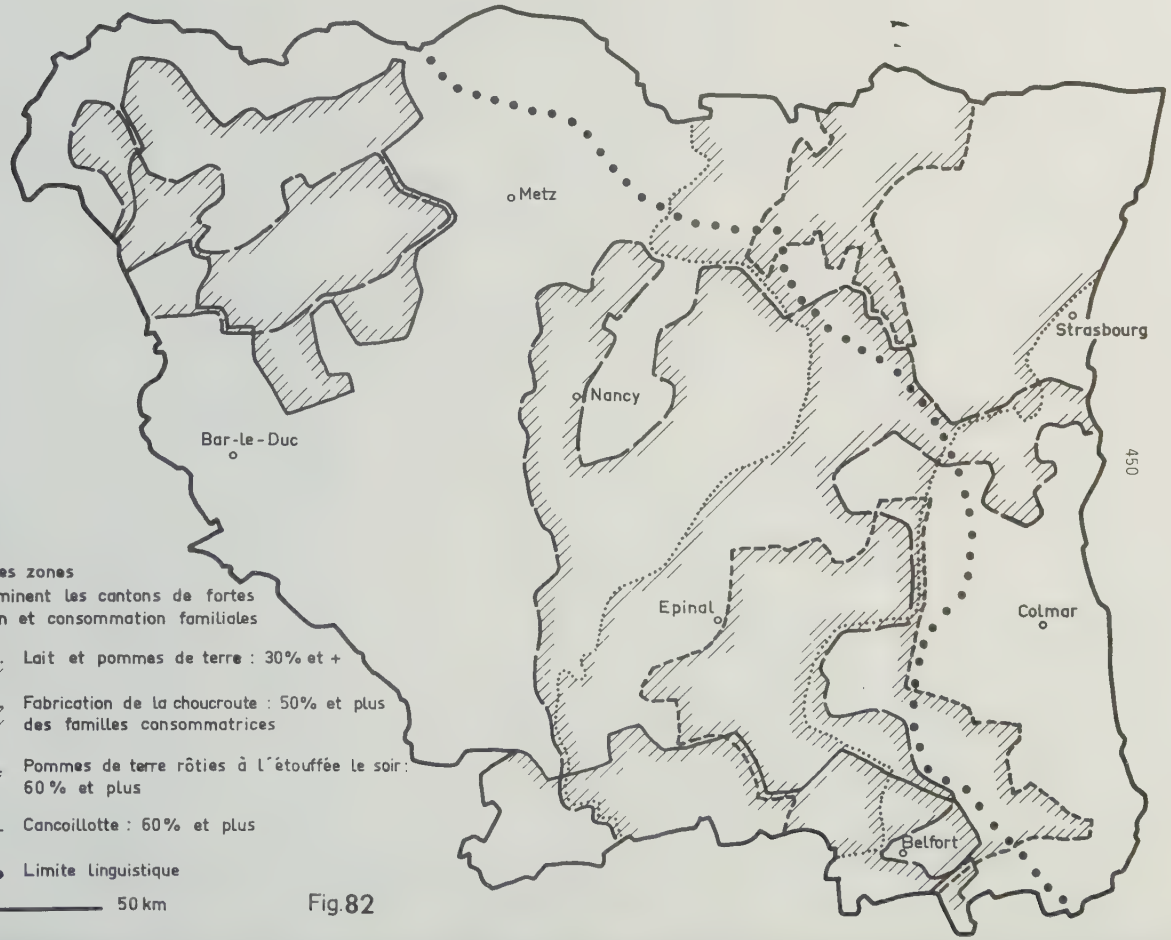


Fig. 82

LIMITE LINGUISTIQUE ET HABITUDES ALIMENTAIRES

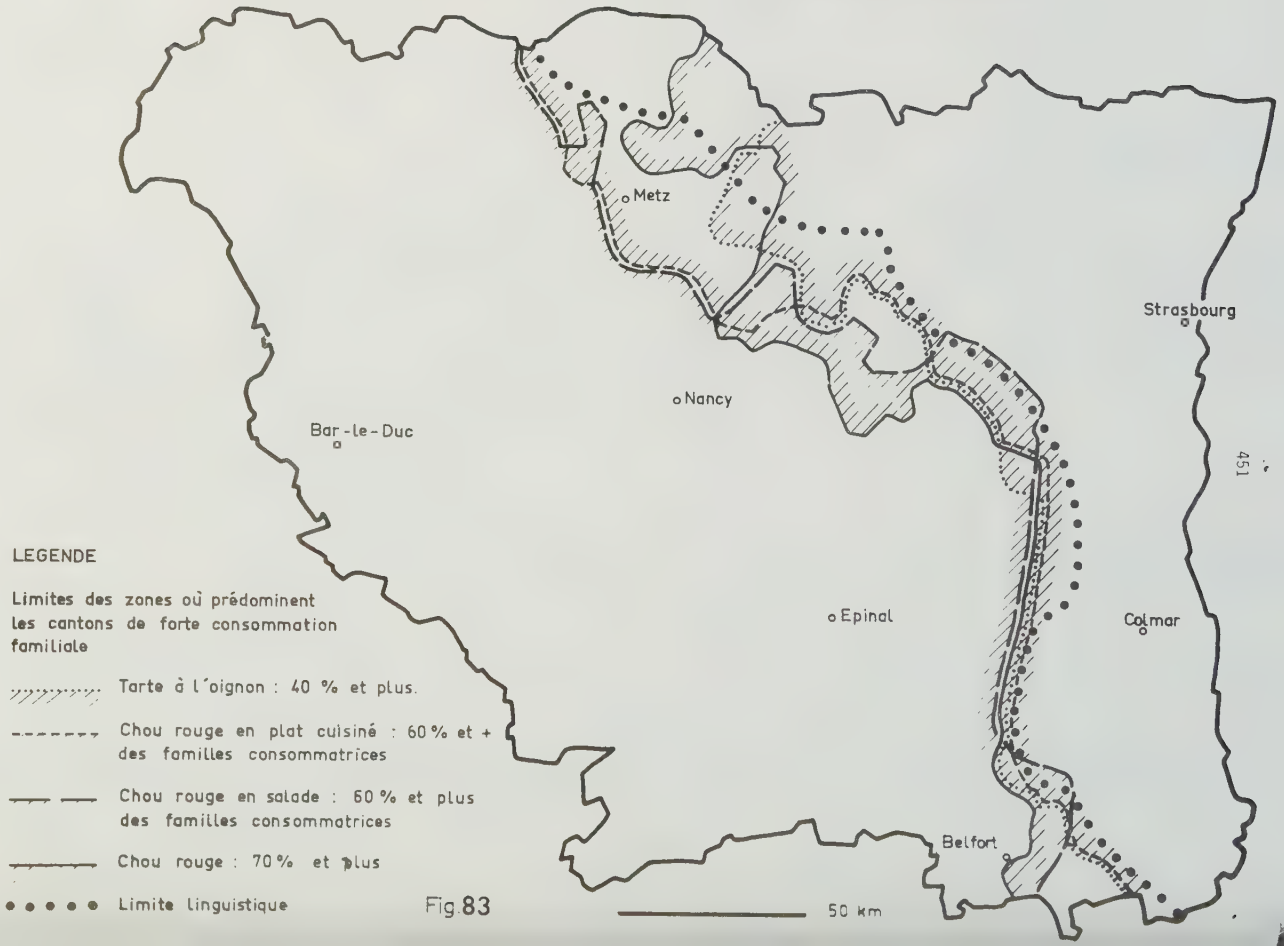


Fig. 83

PRODUCTION ET CONSOMMATION DE VIANDE I

EN MANGEZ VOUS			D'OÙ VIENT ELLE		CATEGORIES (Bœuf, veau, mouton .etc) PREPAREES (Bouilli, grillé, rôti, ragoût)	QUAND DE PREFERENCE				EN MANGEZ VOUS			D'OÙ VIENT ELLE		CATEGORIES (Bœuf, veau, mouton .etc.) PREPAREES (Bouilli, grillé, rôti, ragoût)	QUAND DE PREFERENCE			
JAMAIS	RAREMENT	REGULIEREMENT	DE LA MAISON	DU BOUCHER		LE DIMANCHE	EN HIVER	EN ETE	INDIFFERENT	JAMAIS	RAREMENT	REGULIEREMENT	DE LA MAISON	DU BOUCHER		LE DIMANCHE	EN HIVER	EN ETE	INDIFFERENT
5	4	3	2	1		6	7	8	9	5	4	3	2	1		6	7	8	9
					BŒUF										VOLAILLES				
					Bouilli (Pot au feu)										Canard				
					Grillé (Beefsteack)										Dinde				
					Rôti (Rumsteack)										Pintade				
					Ragoût (Bourguignon)										Pigeon				
					VEAU										Poulet				
					Escalope										Oie				
					Ragoût										Autres volailles				
					Rôti										ABATS				
					CHEVAL										Cervelle				
					Cru										Cœur				
					Grillé (Steack)										Foie				
					MOUTON										Gras double				
					Grillé (Côtelettes)										Langue				
					Rôti (Selle. Gigot)										Mou				
					Ragoût										Museau				
					PORC										Pieds				
					Bouilli										Tête				
					Grillé (Côtelettes)										Autres abats				
					Rôti (Filet)														
					Jambon														
					LAPIN														
					Rôti														
					Civet														
					Autres viandes														

FABRICATION ET CONSOMMATION DE CHARCUTERIE II

EN MANGEZ VOUS			D'OÙ VIENT ELLE		CATEGORIES	QUAND DE PREFERENCE				EN MANGEZ VOUS			D'OÙ VIENT ELLE		CATEGORIES	QUAND DE PREFERENCE			
JAMAIS	RAREMENT	REGULIEREMENT	DE LA MAISON	DU BOUCHER		LE DIMANCHE	EN HIVER	EN ETE	INDIFFERENT	JAMAIS	RAREMENT	REGULIEREMENT	DE LA MAISON	DU BOUCHER		LE DIMANCHE	EN HIVER	EN ETE	INDIFFERENT
5	4	3	2	1		6	7	8	9	5	4	3	2	1		6	7	8	9
					Andouilles										Jambon fumé				
					Andouillettes										Lard fumé				
					Boudin										Lard salé				
					Fromage de tête										Rillettes				
					Pâté de foie										Saucissons				
					Pâté de viandes										Saucisses				

CONSOMMATION DU POISSON FRAIS III

QUAND DE PREFERENCE					CATEGORIES DE POISSONS FRAIS	EN MANGEZ VOUS			QUAND DE PREFERENCE					CATEGORIES DE POISSONS FRAIS	EN MANGEZ VOUS		
INDIFFERENT	EN ETE	EN HIVER	AUTRE JOUR	VENDREDI		REGULIEREMENT	RAREMENT	JAMAIS	INDIFFERENT	EN ETE	EN HIVER	AUTRE JOUR	VENDREDI		REGULIEREMENT	RAREMENT	JAMAIS
8	7	6	5	4		1	2	3	8	7	6	5	4		1	2	3
					Dorade									Sardines fraîches			
					Eglefin									Saumon			
					Hareng frais									Sole			
					Merlan									Thon			
					Morue . Cabillaud									Brochet			
					Maquereau									Truite			
					Raie									Autres poissons			
					Rouget												

CONSOMMATION DE POISSON CONSERVE IV

QUAND DE PREFERENCE					CATEGORIES DE POISSONS CONSERVES	MODE DE CONSERVATION *	EN MANGEZ VOUS			QUAND DE PREFERENCE					CATEGORIES DE FRUITS DE MER	EN MANGEZ VOUS		
INDIFFERENT	EN ETE	EN HIVER	AUTRE JOUR	VENDREDI			REGULIEREMENT	RAREMENT	JAMAIS	INDIFFERENT	EN ETE	EN HIVER	AUTRE JOUR	VENDREDI		REGULIEREMENT	RAREMENT **	JAMAIS
9	8	7	6	5		1	2	3	4	8	7	6	5	4		1	2	3
					Eglefin ou Haddock										Moules			
					Hareng										Huîtres			
					Maquereau										Autres mollusques			
					Morue										Crevettes			
					Sardines										Crabes			
					Saumon										Homards			
					Thon										Langoustes. Langoustines			
					Autres conserves										Autres crustacés			

* Salé, fumé, à l'huile, en boîte, surgelé, etc.

** Précisez si possible l'occasion.

PRODUCTION ET CONSOMMATION DES GRAISSES V

CONSOMMEZ-VOUS	QUANTITES CONSOMMEES	ORIGINE			CONSOMMEZ-VOUS	QUANTITES CONSOMMEES	ORIGINE		
		ACHETEES	PRODUITES EN TOTALITE	PRODUITES EN PARTIE			ACHETEES	PRODUITES EN TOTALITE	PRODUITES EN PARTIE
	1 en litres/mois	2	3	4		1 en ½ livre/semaine	2	3	4
Huile de table					Beurre				
Huile d'arachides					Saindoux				
Huile de colza					Margarine				
Huile d'olives					Végétaline				
Crème fraîche en grammes/semaine					Lard gras				

PRODUCTION ET CONSOMMATION DES LEGUMES SECS VI

CONSOMMES *			CATEGORIES	ORIGINE			CONSOMMES *			CATEGORIES	ORIGINE		
EN HIVER	EN ETE	JAMAIS		ACHETES EN TOTALITE	PRODUITS EN TOTALITE	PRODUITS EN PARTIE	EN HIVER	EN ETE	JAMAIS		ACHETES EN TOTALITE	PRODUITS EN TOTALITE	PRODUITS EN PARTIE
3	2	1		4	5	6	3	2	1		4	5	6
			Fèves							Pois cassés			
			Haricots secs							Autres légumes secs			
			Lentilles										

* Nombre de fois par mois

PRODUCTION ET CONSOMMATION DES LEGUMES FRAIS VII

CONSOMMES DE PREFERENCE				CATEGORIES	INCONNUS	ORIGINE			CONSOMMES DE PREFERENCE				CATEGORIES	INCONNUS	ORIGINE		
INDIFFERENT	ETE	PRINTEMPS	HIVER			PRODUITS EN TOTALITE	ACHETES * REGULIEREMENT	ACHETES * RAREMENT	INDIFFERENT	ETE	PRINTEMPS	HIVER			PRODUITS EN TOTALITE	ACHETES * REGULIEREMENT	ACHETES * RAREMENT
4	3	2	1		5	6	7	8	4	3	2	1		5	6	7	8
				Artichauts									Courgettes				
				Asperges									Endives				
				Aubergines									Epinards				
				Bettes									Fenouils				
				Betteraves rouges									Fèves				
				Cardons									Haricots verts				
				Carottes									Haricots grains frais				
				Choux verts									Navets				
				Choux rouges									Oignons				
				Choux de Bruxelles									Oseille				
				Choux - fleurs									Poireaux				
				Céléris - feuilles									Petits pois				
				Céléris - raves									Rutabagas				
				Citrouilles . Potirons									Salades				
				Concombres									Salsifis				
				Cornichons									Tomates				

* Lorsque votre jardin n'en produit pas

PRODUCTION ET CONSOMMATION DE LEGUMES CONSERVES VIII

CONSOMMES			CATEGORIES DE CONSERVES	ORIGINE				CONSOMMES			CATEGORIES DE CONSERVES	ORIGINE			
JAMAIS	RAREMENT	REGULIEREMENT		* MAISON	ACHETEES REGULIEREMENT	ACHETEES RAREMENT	JAMAIS ACHETEES	JAMAIS	RAREMENT	REGULIEREMENT		* MAISON	ACHETEES REGULIEREMENT	ACHETEES RAREMENT	JAMAIS ACHETEES
3	2	1		4	5	6	7	3	2	1		4	5	6	7
			Artichauts								Haricots verts				
			Asperges								Haricots grains				
			Bettes								Petits pois				
			Cardons								Salsifis				
			Choucroute								Tomates				
			Endives								Autres conserves				
			Epinards												

* Précisez le mode de conservation : stérilisés bouteilles, bocaux, boîtes, séchés, etc.

MODES DE PREPARATION DES POMMES DE TERRE IX

MODES DE PREPARATION	CONSOMMES DE PREFERENCE								MODES DE PREPARATION	CONSOMMES DE PREFERENCE							
	MIDI	SOIR	DIMANCHE	HIVER	PRINTEMPS	ETE	AUTOMNE	INDIFFERENT		MIDI	SOIR	DIMANCHE	HIVER	PRINTEMPS	ETE	AUTOMNE	INDIFFERENT
	1	2	3	4	5	6	7	8		1	2	3	4	5	6	7	8
A l'Anglaise (épluchées cuites à l'eau)									A la sauce blanche								
En robe des champs									En salade								
Frites									Farcies								
Rôties au lard									En beignets								
En purée									En ragoût								
Au gratin									Sautées								
A la crème									Autres modes								

PRODUCTION ET CONSOMMATION DES FRUITS FRAIS X

CONSOMMES *					CATEGORIES DE FRUITS FRAIS	ORIGINE					CONSOMMES *					CATEGORIES DE FRUITS FRAIS	ORIGINE				
AUTOMNE	ETE	PRINTEMPS	HIVER	INCONNUS		PRODUITS EN TOTALITE	PRODUITS EN PARTIE	ACHETES REGULIEREMENT	RAREMENT	JAMAIS	AUTOMNE	ETE	PRINTEMPS	HIVER	INCONNUS		PRODUITS EN TOTALITE	PRODUITS EN PARTIE	ACHETES REGULIEREMENT	RAREMENT	JAMAIS
5	4	3	2	1		6	7	8	9	10	5	4	3	2	1		6	7	8	9	10
					Abricots											Pommes					
					Cassis											Prunes					
					Cerises											Questches					
					Fraises											Raisins					
					Framboises											Ananas					
					Groseilles à grappes											Bananes					
					" à maquereaux											Citrons					
					Melons											Clémentines					
					Mirabelles											Figues fraîches					
					Myrtilles											Mandarines					
					Mûres											Oranges					
					Nèfles											Pamplemousses					
					Pêches											Autres fruits					
					Poires																

* Si indifférent, mettre une croix dans les quatre colonnes.

CONSOMMATION DU LAIT XII

CONSOMMEZ-VOUS	MIDI	SOIR	SEMAINE	DIMANCHE	REGULIEREMENT	RAREMENT	JAMAIS	CONSOMMEZ-VOUS	MIDI	SOIR	SEMAINE	DIMANCHE	REGULIEREMENT	RAREMENT	JAMAIS
	1	2	3	4	5	6	7		1	2	3	4	5	6	7
Du lait pasteurisé								Avec du pain trempé							
Du lait en poudre								Avec des pommes de terre							
Du lait concentré								Avec d'autres aliments							
Du café au lait seul								lesquels							

PRODUCTION ET CONSOMMATION DE FRUITS CONSERVES XI

(SONT EXCLUS FRUITS AU SIROP ET CONFITURES)

DE PREFERENCE *			JAMAIS CONSOMMES	INCONNUS	CATEGORIES DE FRUITS CONSERVES * *	ACHETES	PRODUITS MAISON	DE PREFERENCE *			JAMAIS CONSOMMES	INCONNUS	CATEGORIES DE FRUITS CONSERVES * *	ACHETES	PRODUITS MAISON
ETE	PRINTEMPS	HIVER				MODES DE CONSERVATION		ETE	PRINTEMPS	HIVER				MODES DE CONSERVATION	
5	4	3	2	1		6	7	5	4	3	2	1		6	7
					Amandes								Myrtilles		
					Abricots								Noix		
					Ananas								Noisettes		
					Bananes								Pêches		
					Cerises								Poires		
					Figues								Pommes		
					Fraises								Prunes		
					Framboises								Questches		
					Marrons								Raisins		
					Mirabelles								Autres fruits		

* Si indifférent, mettre une croix dans les trois colonnes.

* * Séchés, stérilisés en bouteilles, en bocaux, en boîtes, congelés, surgelés, etc.

CATEGORIES DE PAIN XIII

GROS PAIN (+500g)					PAIN FANTAISIE (−500g)			
BOULES OU MICHES	GROSSES COURONNES	GROS PAIN LONG	GROS PAIN COURT	AUTRES FORMES	PETITE COURONNE	BAGUETTE	FICELLE	AUTRES FORMES
1	2	3	4	5	6	7	8	9

PRODUCTION ET CONSOMMATION DES ENTREMETS - DESSERTS XIV

CONSOMMES			CATEGORIES D' ENTREMETS DESSERTS	ACHETES PRETS A ETRE CONSOMMES	ACHETES EN SACHETS	PREPARES TOTALEMENT A LA MAISON	CONSOMMES			CATEGORIES D' ENTREMETS DESSERTS	ACHETES PRETS A ETRE CONSOMMES	ACHETES EN SACHETS	PREPARES TOTALEMENT A LA MAISON
JAMAIS	RAREMENT	REGULIEREMENT					JAMAIS	RAREMENT	REGULIEREMENT				
3	2	1		4	5	6	3	2	1		4	5	6
			Crèmes							Soufflés			
			Oeufs à la neige							Crêpes			
			Oeufs au lait							Beignets			
			Mousses							Glaces			
			Flans							Autres formes			

PRODUCTION ET CONSOMMATION DES PATISSERIES XV

CONSOMMEES							CATEGORIES DE PATISSERIES	ORIGINE			CONSOMMEES							CATEGORIES DE PATISSERIES	ORIGINE		
PAQUES	JOUR DE L'AN	NOEL	FETE PATRONALE	DIMANCHE	SEMAINE	JAMAIS		PATE ACHETEE	FAITES MAISON	ACHETEES	PAQUES	JOUR DE L'AN	NOEL	FETE PATRONALE	DIMANCHE	SEMAINE	JAMAIS		PATE ACHETEE	FAITES MAISON	ACHETEES
7	6	5	4	3	2	1		8	9	10	7	6	5	4	3	2	1		8	9	10
							Gâteaux secs											Brioche			
							Galettes											Gaufres			
							Petits fours											Savarin			
							Tartes aux fruits frais											Gâteau de Savoie			
							Tartes aux fruits de conserve											Quatre Quarts			
							Chaussons aux pommes											Autres pâtisseries			
							Baba														

PRODUCTION ET CONSOMMATION DE CONFITURES_GELEES_FRUITS AU SIROP XVI

CONSOMMEES						CATEGORIES DE CONFITURES ET FRUITS AU SIROP	ORIGINE			CONSOMMEES						CATEGORIES DE CONFITURES ET FRUITS AU SIROP	ORIGINE		
INDIFFERENT	ETE	HIVER	RAREMENT	REGULIEREMENT	INCONNU		ACHETEES	MAISON EN TOTALITE	MAISON EN PARTIE	INDIFFERENT	ETE	HIVER	RAREMENT	REGULIEREMENT	INCONNU		ACHETEES	MAISON EN TOTALITE	MAISON EN PARTIE
6	5	4	3	2	1		7	8	9	6	5	4	3	2	1		7	8	9
						CONFITURES										Gelées de groseilles			
						Abricots										Gelées de prunes			
						Cerises										Gelées de pommes			
						Fraises										FRUITS AU SIROP			
						Mirabelles										Abricots			
						Reines - Claude										Cerises			
						Oranges										Fraises			
						Pommes										Framboises			
						Rhubarbe										Groseilles			
						Tomates rouges										Pêches			
						Tomates vertes										Pommes			
						GELEES										Mirabelles			
						Gelées de cassis										Poires			
						Gelées de coings										Autres fruits			

CONSOMMATION DES BOISSONS PENDANT ET HORS LES REPAS XIX

BOISSONS	HOMMES		FEMMES		ENFANTS		BOISSONS	HOMMES		FEMMES		ENFANTS	
	REGULIERT	RAREMENT	REGULIERT	RAREMENT	REGULIERT	RAREMENT		REGULIERT	RAREMENT	REGULIERT	RAREMENT	REGULIERT	RAREMENT
	1	2	3	4	5	6		1	2	3	4	5	6
Midi							Midi						
Soir							Soir						
Semaine							Semaine						
Dimanche							Dimanche						
Hiver							Hiver						
Eté							Eté						
Hors des repas							Hors des repas						

CONSOMMATION DES SOUPES ET POTAGES XVII

FREQUENCE			CATEGORIES DE SOUPES ET POTAGES	CONSOMMES					FREQUENCE			CATEGORIES DE SOUPES ET POTAGES	CONSOMMES				
JAMAIS	RAREMENT	REGULIEREMENT		SEMAINE	DIMANCHE	ETE	HIVER	INDIFFERENT	JAMAIS	RAREMENT	REGULIEREMENT		SEMAINE	DIMANCHE	ETE	HIVER	INDIFFERENT
3	2	1		4	5	6	7	8	3	2	1		4	5	6	7	8
			Potage aux légumes passés									Soupe poireaux-pommes de terre					
			Potage au vermicelle ou petites pâtes									Panade					
			Pot au feu									Soupe aux potirons					
			Soupe au lard									Soupe en sachets					
			Soupe au lait									Autres soupes					
			Soupe aux légumes secs														
			Soupe aux choux														

CONSOMMATION DES ENTREES XVIII

FREQUENCE			CATEGORIES D'ENTREES	CONSOMMEES					FREQUENCE			CATEGORIES D'ENTREES	CONSOMMEES				
JAMAIS	RAREMENT	REGULIEREMENT		SEMAINE	DIMANCHE	ETE	HIVER	INDIFFERENT	JAMAIS	RAREMENT	REGULIEREMENT		SEMAINE	DIMANCHE	ETE	HIVER	INDIFFERENT
3	2	1		4	5	6	7	8	3	2	1		4	5	6	7	8
			Charcuterie									Quiche					
			Crudités									Tourte					
			Hors d'œuvre									Bouchées à la reine					
			Rissoles									Autres entrées					
			Pâté en croûte														